

# Slepice na červeném víně



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

871 kalorií , 1 g cukrů , 75 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/slepice-na-cervenem-vine>

## Příprava

Slepičku rozdělíme na porce, natřeme solí zmíchanou s korením a paprikou. Odložíme do chladu aspoň na 1 hodinu. Obalíme v muce a zo všetkých strán opekame na masle asi 5-10 minút. Vyberieme. Na výpeku orestujeme na kocky pokrúpanú slaninu, ošúpané celé šalotky, na štvrtky pokrúpané šampiňóny. Vyberieme. Mäso vložíme do výpeku, pridáme bobkové listy, tymián, prelisovaný cesnak, zalejeme červeným vínom a vývarom. Dusíme pod pokrievkou asi 60 minút. Pridáme šalotku, šampiňóny a dusíme ďalších 20 minút. Mäso vyberieme. Výpek dochutíme tymiánom a korením. Zahustíme maizenou a krátko povaríme.



### Tip k receptu

Podávame s ryžou. Čas dusenia je len orientačný, podľa tvrdosti mäsa.

## Ingredience

- ✓ 1 mladá středně velká slepice cca 1500 g
- ✓ 250 g šalotek
- ✓ 250 g žampionů
- ✓ 120 g uzené slaniny
- ✓ 250 ml červeného vína
- ✓ 6 lžíc másla
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 150 ml drůbežího vývaru
- ✓ 1 lžíce škrobové moučky
- ✓ 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 1/2 lžičky mletého pepře
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ špetka cayenského pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod