

Slávky na víne



22. 10. 2021

Ingrediencie

- 1 kg sláviok (cca 200 g mäsa)
- 150 ml suchého bieleho vína
- 50 g olúpanej šalotky
- 2 lyžice olivového oleja
- hrst plocholístého petržlenu
- lyžica citrónovej šťavy
- čierne korenie a soľ

Postup prípravy

Slávky najskôr očistíme. Tie, ktoré sú otvorené, vyhodíme. Tie, ktoré sú zatvorené, vložíme do misy s ľadovou vodou na 10-15 minút. Nakrájame si lístky petržlenu na ozdobu. Šalotku nakrájame na drobno a orestujeme ju na olivovom oleji. Pridáme petržlen a mušle, potom asi minútu miešame. Potom pridáme víno a čerstvo namleté čierne korenie. Dusíme dve minúty. Po dvoch minútach prilejeme pol decilitra horúcej vody, a nakoniec dusíme ďalšie dve minúty. Dochutíme citrónovou šťavou a soľou. Tanier dozdobíme zvyškom čerstvého petržlenu. Podávame so šalátom z povolenej zeleniny. Dobrú chuť.