





Slávky s rajčatovou omáčkou

Ingredience

sítka čerstvých slávek
olivový olej: **2 PL**
máslo: **2 PL**
šalotka: **2 ks**
stroužek česneku: **4 ks**
bílé víno: **30 ml**
loupaná krájená rajčata: **300 g**
chilli paprička
petrželová nať
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Slávky nejprve důkladně očistíme a namočíme do vody asi na 10 minut. Poté slávky slijeme a přebereme. Vaříme pouze ty, které jsou uzavřené. V hrnci si rozehejeme olivový olej a orestujeme na něm šalotky, dva stroužky česneku. Zalejeme bílým vínem, osolíme a necháme zredukovat na polovinu. Do...

Slávky s rajčatovou omáčkou - recept

Slávky nejprve důkladně očistíme a namočíme do vody **asi na 10 minut**. Poté slávky slijeme a přebereme. Vaříme pouze ty, které jsou uzavřené.

V hrnci si rozehejeme olivový olej a orestujeme na něm šalotky, dva stroužky česneku. Zalejeme bílým vínem, osolíme a necháme zredukovat na polovinu. Do hrnce přidáme slávky, přiklopíme a zprudka vaříme, dokud se mušle neotevřou. Nakonec přidáme máslo a nasekanou petrželovou nať. Důkladně promícháme.

V menším hrnci nebo na pánvi zlehka na olivovém oleji orestujeme zbylý česnek, přidáme nakrájená rajčata, chilli papričku a zalejeme kapkou bílého vína. Rajčatovou omáčku asi 10 minut povaříme, aby se spojily chutě. Nakonec dochutíme solí a pepřem.

Slávky s rajčatovou omáčkou podáváme s rozpečenou bagetkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí