

Slávky na bílém víně

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 kg	čerstvé slávky
2 až 3 stroužek	česnek
3 lžíce	olivový olej
12 ks	cherry rajátka
3 dl	bílé víno
	sůl
	chilli papričky
1 až 2 hrst	čerstvá petrželka
1 až 2 ks	citron



Postup přípravy

Slávky důkladně očistíme a necháme je odležet v ledové vodě. Na oleji si osmažíme na kolečka nakrájený česnek ke kterému přidáme nakrájená cherry rajátka. Poté přidáme slávky a necháme chvíli podusit pod pokličkou. Až se slávky začnou otevírat přilijeme bílé víno a chilli papričky. Necháme ještě chvíli podusit. Slávky musí pustit vodu. Poté dosolíme a přidáme citronovou šťávu. Až budeme mít slávky stažené z plamene přidáme nakrájenou petrželku, promícháme a můžeme podávat s čerstvou bagetkou.

Dejte si pozor, na konzumování neotevřených slávek. Znamená to, že jsou zkažené.