

Slávky na víně

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci rozpálíme olivový olej, vhodíme cibulku nakrájenou na větší kusy, česnek na plátky, zarestujeme, zalijeme vínem, vhodíme slávky, petrželku, osolíme, opepříme, zlehka promícháme a přiklopené vaříme 5-6 minut. Slávky, které se během vaření neotevřou, vyhodíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 20 g
- **Olivový olej** - 88 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 800 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 560 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

