

SLÁVKY NA VÍNĚ A GELBER MUSKATELLER KALK & KINDEL 2022 TAUBENSCHUSS MONIKA

SUROVINY

(pro 4 osoby)

2 kg slávek, očištěných (ty otevřené vyhodíme)

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce másla

2-3 šalotky nakrájené na větší kousky

4 stroužky česneku nakrájeného na plátky

4 dcl vína

svazek hladkolisté petržele

pepř, sůl

bagetu

POSTUP

Slávky omyjeme, a pokud je třeba, očištíme je.

Na oleji orestujeme šalotku, přidáme a orestujeme česnek. Poté zalijeme bílým vínem.

Trochu zredukujeme a následně přidáme slávky. Ty, které se neotevřely, vyhodíme. Vaříme pod pokličkou 5 minut.

Přidáme máslo, petržel a podáváme s čerstvou bagetou.

VINNÉ PÁROVÁNÍ

Tento svěží, příjemně překvapivý žlutý Muškát mě po ochutnání hned přivedl k myšlence na lehkou úpravu mořských plodů. A protože jsem ve svém oblíbeném obchodě objevila krásné čerstvé slávky, sáhla jsem po nich.

K tomuto jídlu určitě můžete ochutnat další svěží bílá a případně i růžová vína, jako jsou třeba Sauvignon Blanc Ried nebo Blue Seven Rosé Anita und Hans Nittnaus.