KIEŁBASKI W CZERWONYM WINIE

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1441 razy.

1 kg serdelków lub parówek,
1 butelka wytrawnego czerwonego wina,
5 dag masła,
2 garście pokruszonych krakersów,
1 listek laurowy,
drobno pokruszony
tymianek,
majeranek,
sól,
pieprz

Masło stopić na patelni i podsmażyć serdelki, obracając je, by się zrumieniły. Włożyć na ciepły półmisek, a na tej samej patelni zrumienić pokruszone krakersy i polać winem. Kiedy sos się zagotuje, zmniejszyć płomień i dusić przez 10 min. Dodać sól, pieprz, odrobinę tymianku oraz listek laurowy. Do sosu włożyć serdelki i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez około 10 min. Następnie wyjąć je, ułożyć na warstwie ugotowanego na sypko gorącego ryżu i polać sosem.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD