
Cebula z boczkiem w winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2519 razy.

4 cebule

kilka plasterów boczku

łyżka masła

łyżka kminku

listek laurowy

sól,

biały pieprz

1/4 l białego wina

Cebulę obrać i zblanszować w osolonej wodzie. Osączyć i pokroić w ósemki. Rozpuścić masło i wytopić boczek. Włożyć cebule i obsmażyć dookoła. Dodać przyprawy, wlać wino i dusić ok. 20 min. Wyjąć cebule na półmisek i zalać sosem. Podawać z bagietką.