

Serdelki w czerwonym winie

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serdelków w naturalnych osłonkach	50 dag
czerwonego wina	0,5 butelki
masła	2 łyżki
pokruszonych krakersów lub mięszu bułki	3 łyżki
laurowy Prymat	1 liść
majeranku Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki
sól do smaku	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serdelki obsmażyć ze wszystkich stron na maśle i przełożyć do garnka. Na pozostały po smażeniu tłuszcz, włożyć krakersy lub bułkę, wlać wino i gotować 10 min. Doprawić majerankiem, pieprzem i solą, włożyć liść laurowy i serdelki. Wymieszać i dusić na małym ogniu 12 min. Podawać z bułką lub ryżem ugotowanym na sypko.