

## Serdelki w czerwonym winie



**ANNA2221**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>serdelki w naturalnych osłonkach</b>	50 dag
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>wino czerwone</b>	1/2 butelki
<b>krakersy</b>	3 pokruszone

### 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.