

raki duszone



DANUTA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

raki ugotować w osolonej wodzie z kminkiem i jarzynami włożyć do 10 dag masła roztopionego wraz z drobno posiekaną nacią pietruszki posolić i dusić pod przykryciem po 8-10 minutach dodać parę łyżek smietany i 1 szklankę białego wina.dusić tak długo aż raki poczerwienieją.