

Duszona cykoria z parówkami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cykoria	1/2 kg
parówki cienkie	4 szt
cebula	1 szt
pieczarki	10 dag
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
mąka	1 płaska łyżka
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
olej do smażenia	
wino półwytrawne czerwone	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cykorię oczyścić, wyciąć gorzki miąższ, pokroić w półplasterki, sparzyć (najlepiej na sicie). Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki. Z parówek zdjąć osłonki, pokroić w plasterki. Cebulę obrać, pokroić w piórka, usmażyć na oleju, pod koniec smażenia oprószyć mąką. Dodać koncentrat pomidorowy oraz wino i szybko wszystko wymieszać żeby nie porobiły się grudki. Dodać cykorie, pieczarki i parówki, dusić jeszcze 10 minut. Całość przyprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową.