

Potrawka ze ślimaków i rydźów



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ślimaki konserwowe	24 szt
rydze	100 gram
białe wino	100 ml
śmietana 18-procentowa	200 ml
sól	do smaku
natka pietruszki	1 peczek
mleko	200 ml
szalotka	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ślimaki smażymy z szalotka. Dodajemy rydze (wcześniej parzone w mleku). Całość podlewamy winem po odparowaniu dodajemy śmietanę i gotujemy 1 minutę. Doprawiamy i na koniec dodajemy świeżą pietruszkę. Polecam ciepłą bagietkę.
Smacznego