

## Cynadry



### LURANUK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>cynadry</b>          | 1 kg     |
| <b>cebula</b>           | 3 szt    |
| <b>masło roślinne</b>   | 5 dag    |
| <b>mąka</b>             | 2 łyż    |
| <b>karmel</b>           | 4 łyż    |
| <b>natka pietruszki</b> | do smaku |
| <b>majeranek</b>        | do smaku |
| <b>sól</b>              | do smaku |
| <b>pieprz</b>           | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cynadry nadkroić, przez godzinę moczyć w zimnej wodzie z mlekiem, po czym zlać ją i cynadry obgotować w nowej. Odcedzić, przekroić cynadry wzdłuż, a następnie pokroić na cienkie plasterki. Tak przygotowane cynadry włożyć do szybkowaru, zalać nową wodą, tak by je przykryła, zagotować, zdjęć szumowiny. Oczyszczoną cebulę pokroić, wraz z tłuszczem dodać do cynadrow i po zamknięciu szybkowaru ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, dopiero teraz posolić, dodać pieprz, majeranek i wino, po czym doprowadzić sos do żądanej gęstości, dodając mąkę i wodę, zagotować.