

Kiełbasa duszona w białym winie

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7218**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- dobra kiełbasa
- białe wytrawne wino
- Cebula
- Czosnek
- Zioła prowansalskie
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Pętko dobrej kiełbasy pokroiłam na plasterki ze skórką i wrzuciłam na niewielką ilość gorącego oleju rzepakowego. Kiedy kiełbasa się smażyła, pokroiłam 2 duże cebule w piórka. Dodałam je do kiełbasy. Doprawiłam ziołami prowansalskimi, przykryłam pokrywką i dusiłam. Kiedy cebula była miękka i lekko zbrązowiała, wcisnęłam 2 ząbki czosnku i podsmażyłam około minuty. Po tym czasie wlałam 200 ml białego wytrawnego wina i pozostawiłam na małym ogniu na około 10 minut bez przykrycia, aby wino się zredukowało - musi powstać lekki sosik. Podałam z ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: