

Szalotki duszone w winie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51312**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 40 dag szalotek
- 150 ml czerwonego półwytrawnego wina
- 5 dag masła
- łyżeczka cukru
- ząbek czosnku
- 2 łyżki octu balsamicznego
- sól , pieprz
- tymianek
- do dekoracji : oliwki , paseczki kolorowej papryki , listki bazylii

Sposób przygotowania:

- 1 Szalotki obrać ,zrumienić na maśle ,ciągle mieszając posypać cukrem ,smażyć jeszcze 5 min. Zalać czerwonym winem ,dodać sól ,pieprz ,tymianek i czosnek. Dusić bez przykrycia na małym ogniu ,aż wyparuje połowa płynu ,przyprawić octem.

Twoje notatki do przepisu: