

BLAGDANSKA KOBASICA



 Jednostavan

 60 minuta

 Za 2 osobe

SASTOJCI:

- blagdanska kobasica
- biljna masnoća
- ljutika/shallot
- crveno vino
- aceto balsamico
- lovor list
- smeđi šećer
- kruška
- maslac

PRIPREMA:

Na malo masnoće ispecite kobasice pa ih izvadite na stranu na toplo.

Ljutiku očistite i narežite na kolutove ili tanje kriške. U tavu dodajte još malo masnoće pa pržite luk. Pustite neka se malo karamelizira pa ga deglazirajte vinom i acetom. Kada alkohol ispari, dodajte lovor, malo još dinstajte da luk omekša i tekućina reducira. Dodajte žličicu-dvije smeđeg šećera i još kratko kuhajte. Po želji dodajte malo soli.

U drugoj tavi otopite maslac na laganoj vatri do gotovo smeđe boje pa na njemu kratko karamelizirajte kruške koje ste narezali na šnite.

Na luk stavite kruške, a na vrh pečene blagdanske kobasice.

Dobar tek!









