

Párky na víně (loukanika krasata)

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg párků
1 čajový šálek oleje
1 čajový šálek bílého vína
2 cibule
tymián
1 paprika
pár kapek citronu

Postup

Párky pokrájíme na velké kousky. V hrnci osmahneme na oleji cibuli, přidáme párky, papriku na kolečka a osmahneme. Přidáme tymián, kapky citronu a zalijeme vínem a chvíli povaříme.