

PILZE IN WEIN



©Stalo Lazarou

Zutaten für 5 Portionen:

1 kg Pilze

1/2 Tasse Öl

1/2 Tasse trockenen Rotwein

Koriandersamen, gemahlen

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Pilze waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

2. In Öl goldbraun anbraten, Wein und Koriander hinzufügen. Abdecken und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. Salz und Pfeffer hinzugeben, gut durchmischen und heiß servieren.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)