

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ



©Stalo Lazarou

Υλικά: (για 5 άτομα)

1 κιλό μανιτάρια

1/2 φλιτζάνι λάδι

1/2 φλιτζάνι κρασί μαύρο, ξηρό

κόλιανδρο, πιπέρι, και αλάτι

Εκτέλεση:

1. Πλένουμε καλά, στραγγίζουμε και κόβουμε τα μανιτάρια.
2. Τα σοτάρουμε στο λάδι και όταν ροδίσουν, προσθέτουμε το κρασί και τον κόλιανδρο και σκεπάζουμε την κατσαρόλα να ψηθούν με το κρασί μέχρι να καταστηθούν (απορροφήσουν τα υγρά).
3. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλατοπίπερο, ανακατεύουμε και τα σερβίρουμε ζεστά.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)