

□□

## MUSHROOMS IN WINE



### **Składniki (5)**

1 kg grzybów

1/2 szklanki oleju

1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

nasiona kolendry, kruszone

sól, pieprz

### **Przygotowanie**

1. Grzyby umyć dobrze, osączyć i pokroić.

2. Podsmażyc na oleju na złoty kolor, dodać wino i kolendę. Przykryć i gotować, aż płyn będzie wchłonięty.

3. Dodać sól i pieprz, wymieszać i podawać na gorąco.