

ADVENTSKE KOBASICE



 Jednostavan

 30 minuta

 Za 2 osobe

SASTOJCI:

- adventska kobasica
- komorač
- maslac
- sjemenke korijandera
- naranča

PRIPREMA:

Na malo masnoće ispecite kobasice. Pečene kobasice izvadite na stranu, dodajte kocku maslaca pa na otopljeni maslac dodajte komorač koji ste narezali na šnite. Ubacite sjemenke korijandera. Pecite toliko da se komorač karamelizira do one lijepje smeđe boje s obje strane. Komorač također izvadite na stranu, a tavu deglazirajte s kriškama naranče koja će pokupiti sve fine okuse s dna posude i pustiti svoj ukusni sok prepun svježine i citrusa koji će se savršeno uklopiti uz okuse medenjaka

i cimeta koji krasi adventsku kobasicu. Neka i naranča poprimi blagu smeđu boju, stoga je zapecite s obje strane..

Složite prvo karamelizirani korijander, a na njega naranču, zalijte sve s ostatkom soka iz tave i poslužite uz adventsku kobasicu. Ukrasite s malo svježih listića komorača.

Dobar tek!



