

BOCZNIKI W SOSIE ŚMIETANOWYM NA WIEJSKIM CHLEBIE

ROLE:



PRZEKĄSKA



SKŁADNIKI (10 PORCJI):

Boczniki Mini	1000 g
Rukola	150 g
Szalotka	15 g
Bulion	500 ml
Śmietana	200 ml
Czosnek	1 ząbek
Maśło	5 g
Sól, pieprz	
Chleb wiejski	10 kromek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Podsmażyć nierozmrożone boczniki na maśle. Dusić 5 minut. Powstały sos odlać i wymieszać z bulionem. Boczniki ponownie na niewielkiej ilości masła podsmażyć na patelni, doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać bulion. Zredukować, a następnie dodać śmietanę. Boczniki podawać na zgrillowanych z dodatkiem czosnku kromkach wiejskiego chleba. Na wierzch posypać rukolą.