

נקניקיות בכרוב אדום מאודה עם בירה



רכיבים

- בצל גדול, קצוץ
- 3/1 1/3 כוס שמן זית
- גרם חזה אווז מעושן חתוך לקוביות
- כרוב סגול בינוני, חתוך לקוביות
- מיליליטר בירה
- כפות דבש
- נקניקיות משובחות
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- 2/1 1/2 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 2/1 1/2 זר פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. בסיר כבד מאדים בצל בשמן זית למשך 3 דק', מוסיפים את חזה האווז וממשיכים לטגן.
2. מוסיפים את הכרוב, הבירה והדבש.
3. מערבבים, מכסים ומבשלים על אש בינונית למשך 45 דקות, תוך כדי ערבוב מזדמן.
4. מוסיפים לסיר את הנקניקיות, מתבלים במלח ובפלפל שחור, מכסים ומבשלים על אש קטנה כ-15 דקות.
5. במידת הצורך אפשר להוסיף מים.
6. מניחים את הכרוב ואת הנקניקיות על צלחת הגשה ומפזרים פטרוזיליה מעל.

60 דקות

4 servings 4