

Cykoria w maśle pomarańczowym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Szybki posiłek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 cykorie (po ok. 12 dag) -
- 3 dag masła -
- sok i otarta skórka z 1 pomarańczy -
- szczypta pieprzu cayenne -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Cykorie myjemy, nacinamy wzdłużnie tak, aby się nie rozpadły na połowy. Blanszujemy, wycinamy głąbiki. Masło roztapiamy w rondelku, dodajemy sok i otartą skórkę z pomarańczy. Wkładamy cyrkonie i na niewielkim ogniu dusimy ok. 10 min, często obracając.

Smacznego!

