

WURSTEL AL VINO DI LUISA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- un limone
- vino bianco (50ml)
- maionese
- 4 wurstel

Come si prepara

Mettere su una padella anti aderente i wurstel tagliati a piacere, farli rosolare da ambo le parti.

Aggiungere il vino e cuocere fino all'evaporazione.

Servire accompagnati da succo di limone o Maionese.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

salumi, carne, Wurstel al vino di Luisa, wurstel al vino