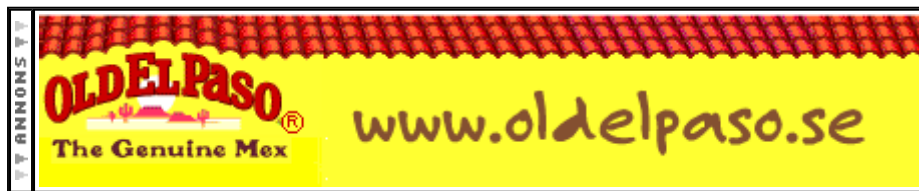


TASTELINE.COM



Heta korvar med surdegssmulor och saffran



Lagom till ca 10 personer på buffé

Typ: Tillbehör
Tillagningstid: 0-20 min
Egenskap: Festligt, Snabblagat
Huvudingrediens: Korv

Tillagning:

1. Skär korven i skivor, använd gärna olika sorter. Stek korven i olivolja, tillsätt löken efter ett par minuter och stek allt tills korven har fin färg och löken är mjuk.
2. Tillsätt saffran, paprikapulver, salt och peppar och stek ytterligare en minut. Dra pannan från värmen. Nyp stora smulor av surdegsbrödet, använd gärna bröd som är ett par dagar gammalt. Stek brödsmlorna i lite olivolja tills de har fin färg och är knapriga.
3. Tillsätt halverade cocktailtomater till korvblandningen och värm upp alltsammans.
4. Strö brödsmlorna över korven vid servering. Glöm inte att smaka av med salt och peppar

Ingredienser:

Receptet är för port. återställ

400 g	korv, heta
0,5 st	gul lök(ar)
2 skiva(or)	surdegsbröd, ljust
150 g	cocktailtomater
1 paket	saffran, 0.5 g
1 tsk	paprikapulver
	olivolja, till stekning
	salt och peppar

Vad vill du göra?

- >> Spara receptet
- >> Tipsa en kompis
- >> Skriv ut receptet
- >> Lägg in ett eget recept
- >> Lägg ingredienserna i min inköpslista

TASTELINE.COM