

Saint-Jacques w sosie figowym na czerwonym winie na Sezrem Gorgonzola



Autor: **Snajper74**
Przepisów: 5 Ocena: 24



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Przegrzebki 4 szt
- Figa świeża 2 szt
- Czerwone półsłodkie wino 150/200 ml
- Ser Gorgonzola 4 plasterki
- masło klarowane 10 g
- sól/pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Przegrzebki podduszamy na maśle przez jakieś 3-5 min. Sos przygotowujemy w garnku do którego wrzucamy miąższ świeżej figi, wlewamy wino czerwone półsłodkie, mieszamy i doprowadzamy do niewielkiej redukcji płynu. Przegrzebki układamy na talerzu lub muszli pod przegrzebka dajemy plasterki sera gorgonzola, a świeże fige kroimy na ćwiartki u układamy obok.



Twoje notatki do przepisu: