

# SOS POROWY

2 Porcje | Czas przygotowania 20 min

## SKŁADNIKI

1 sztuka / pora

1 sztuka / szalotki

1 sztuka / papryczki chilli

1 ząbek / czosnku

1 łyżka / soku z cytryny

200 ml / śmietanki 30%

100 ml / białego wina

1 łyżeczka / wasabi

Masło klarowane

Gałka muszkatołowa

Biały pieprz

Sól, pieprz kolorowy

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Pora myjemy i kroimy w półtalarki, ale tylko białą część. Papryczkę chilli myjemy i kroimy wraz z ziarenkami w plasterki.

W garnuszku rozgrzewamy masło klarowane. Na rozgrzane masło wrzucamy wcześniej pokrojoną szalotkę i papryczkę chilli. Po ok. 2 min, jak się zeszkłą dodajemy wyciśnięty ząbek czosnku. Po 30 sekundach dodajemy pokrojonego pora. Smażymy, aż por będzie miękki.

Gdy por jest już miękki, dodajemy wino i sok z cytryny. Gdy alkohol wyparuje dodajemy śmietankę i wasabi. Gotujemy chwilę, aż sos zacznie gęstnieć. Następnie poprawiamy go gałką muszkatołową, białym pieprzem i pieprzem kolorowy.

## LISTA ZAKUPÓW

Por

Szalotka

Czosnek

Papryczka chilli

Śmietanka 30%

Białe wino

Wasabi

Cytryna