Kobasice u belom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno

- **500 g**kobasica

Sos

- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **10-15 ml**belog vina

Priprema

U dubljem tiganju u ulju ispržiti kobasice.

Izvaditi kobasice i u tiganj sitno naseckati beli i crni luk. Luk se uprži i nakon toga preliva belim vinom i krcka se na tihoj vatri dok luk ne smekša.

Nakon što luk smekša vratiti kobasice u tiganj i ostaviti ih na tihoj vatri 10ak minuta.

Savet

Kao prilog pire krompir.