

Frøllår i hvidvinssauce

Antal personer: 4

Ingredienser:

4 store eller 8 små par
frøllår
2 spsk. mel
½ tsk. salt
friskkværnet peber
75 gram smør
2 fed hvidløg, fint
hakket
3 dl. piskefløde
2 dl. hvidvin
1 bundt persille, hakket



Vend frøllårene i melet, der er krydret med salt og peber. Smørret smeltes på en pande og frøllårene steges lysebrune.

Tag frøllårene op og sæt dem i en varm ovn. Svits hvidløgene i smørret og kog panden af med fløde og vin.

Kog sauceen 5 minutter, indtil den har fået en cremet konsistens.

Læg frøllårene tilbage i sauceen og lad dem simre i 8 minutter.

Drys persille over og server dem varme med ristet brød.