

Фондю от праз

време за приготвяне: **20 мин.**



продукти за **4 порции:**

- 4 стръка праз
- 40 г краве масло
 - 100 мл вода
- сол и черен пипер на вкус

Разрежете прازа на 5-6 парчета. Разрежете всяко от парчетата на тънки продълговати ленти. Загрейте тигана на умерен огън, след което добавете маслото, прازа и водата. Задушавайте за около 20 мин., докато празът омекне. Малко преди да е готов, добавете подправките и – по желание – пресен магданоз.