

Co na obiad: Biała kiełbasa wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biała kiełbasa:

topatka wieprzowa	1 kg
wołowina	0.5 kg
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
majeranek	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz ziołowy mielony Prymat	2 łyżeczki
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	6 łyżeczek
woda	150 ml
jelita wieprzowe	

Bangers & mash:

kiełbasa biała	2 sztuki
cebula biała	1 szt.
purée ziemniaczane	200 g
sos gravy	150 ml
tymianek świeży	
rozmaryn świeży	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wraz z czosnkiem dwukrotnie mielimy w maszynce do mielenia mięsa. Do zmielonego mięsa dodajemy przyprawy oraz wodę i dokładnie macerujemy, po czym odstawiamy do lodówki na ok. 1 godzinę.

Po tym czasie na tulejkę do nadziewania kiełbas nakładamy jelito, które na końcu skręcamy i napełniamy mięsem formując kiełbaski.

Gotowe kiełbaski smażymy pod przykryciem ok. 10 minut, dodajemy cebulę i smażymy kolejne 5 minut. Gdy kiełbaski są gotowe, zalewamy całość sosem gravy i podajemy wraz z puree ziemniaczanym oraz świeżymi ziołami.

Smacznego!