

## Doradca Smaku VI: Pieczona cebula z farszem z białej kiełbasy, odc. 25



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>duże cebule</b>	5 szt.
<b>woda</b>	2 l
<b>białe kiełbaski</b>	3 szt.
<b>kasza pęczak</b>	1/2 szklanki
<b>jarmuż</b>	100 g
<b>masło klarowane</b>	3 łyżki
<b>miód wielokwiatowy</b>	1 łyżka
<b>koperek świeży</b>	

#### Do smaku:

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

**Pieprz czarny mielony Prymat**

**natka pietruszki**

**Cynamon mielony Prymat**

**Goździki całe Prymat**

**Ziele angielskie mielone Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do gotującej się wody wrzucamy ok. 15 goździków i solimy do smaku. W międzyczasie przygotowujemy cebule. Odcinamy je od dołu na płasko, a z drugiej strony delikatnie wydrążamy nożykiem. Wkładamy do gotującej się wody. Gdy zaczną się rozwarstwiać (po ok. 10 - 12 minutach) wyjmujemy. Wyciskamy środki tak, żeby została osłonka, którą użyjemy jako „miseczki”. Wyciśnięte środki kroimy w kostkę.
- KROK 2 Kaszę pęczak gotujemy zgodnie ze sposobem przygotowania podanym na opakowaniu. Z białych kiełbasek usuwamy osłonki. Na 2 łyżkach masła klarowanego podsmażamy pokrojoną cebulę i białą kiełbasę podzieloną na małe części. Doprawiamy do smaku ziele angielskim mielonym. Następnie dodajemy ugotowany pęczak i doprawiamy natką pietruszki. Farsz przesuwamy, tak, żeby zająć połowę patelni. Na pustą połowę wrzucamy pozbawiony twardych części jarmuż. Na jarmuż przerzucamy farsz i doprawiamy cynamonem, solą i pieprzem.
- KROK 3 Na wyłożoną pergaminem blachę przekładamy „miski” cebulowe i nadziewamy je farszem. Miód mieszamy z rozpuszczoną łyżką masła i polewamy wierzch cebul. Pieczemy przez 10 min w piekarniku rozgrzanym do 220°C z funkcją grzanie górną grzałką.