

Kiełbasa domowa parzona z przyprawami



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa domowa surowa	5 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt.
ziele angielskie	5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować litr wody z liściem laurowym i zieleń a. Włożyć kiełbasę i parzyć ją ok.25 min. Woda nie może się gotować, tylko lekko wrzeć,, a kiełbasa jest gotowa, kiedy po wbiciu widelca, wypływająca woda jest biała.