

## Wielkanoc: Biała kiełbasa z cebulą i kminkiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa biała</b>	400 g
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	2 szt. (pokrojone w piórka)
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>Kminek mielony Prymat</b>	
<b>jajka przepiórcze</b>	kilka szt. (do dekoracji)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować wodę z ziarnami pieprzu, ziele angielskim, liściem laurowym i ząbkami czosnku. Zmniejszyć ogień i włożyć białą kiełbasę. Parzyć przez około 20-25 minut, starając się nie doprowadzić do wrzenia.

Cebulę zeszklić na oleju rzepakowym, doprawiając solą, pieprzem i kminkiem. Kiełbasę wyjąć z wody, pokroić na kawałki (ewentualnie obrać ze skóry) i ułożyć na aromatycznej cebuli.

Podawać z przekrojonymi na pół jajkami przepiórczymi i puszystym chrzanem.