

Biała kiełbasa smażona



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg surowej, białej kiełbasy w niedużych kawałkach	0,75-1
cebule	1-2
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenka ziela angielskiego	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy, kroimy w piórka. Kiełbasę w całości, tzn. nie odcinamy poszczególnych kawałków, wkładamy do szerokiego rondla/garnka (żeby kiełbasa była na dnie w jednej warstwie). Zalewamy gorącą wodą tylko tyle aby lekko przykryła kiełbasę. Kiedy woda zawrze odszumowujemy i dodajemy liście laurowe oraz ziele angielskie. Gotujemy na małym ogniu ok. 15-20 min..a następnie wyjmujemy kiełbasę - wywar możemy zużyć do zupy. Na patelni rozgrzewamy olej, wkładamy kiełbasę, a kiedy się zrumieni odwracamy na drugą stronę i zmniejszamy ogień. Dodajemy cebulę i dusimy na małym ogniu ok. 15-20 min. Podajemy z ziemniakami albo pieczywem i koniecznie z chrzanem!