Biała kiełbasa obsmażana – w miodzie :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 łyżeczka miodu

biała kiełbasa	8 szt. (sparzona)
olej	2 łyżki
masło	1 łyżka
sos sojowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać sos sojowy z miodem i 1 łyżką oleju .Natrzeć przestudzone kiełbaski i zostawić na 30 minut .Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła z łyżką oleju .Włożyć kiełbaski .Na małym gazie opiekać przewracając (uwaga by nie dopuścić do przypalenia) przez 10 minut .Podawać na ciepło z chrzanem, sosem tatarskim , ćwikłą .
Tak przyrządzona biała kiełbasa zyskuje specyficzny ,, przydymiony „ smak karmelu wzmocniony sosem sojowym .
Jeśli kiełbasek ma być więcej można ułożyć je w brytfance i zapiec w piekarniku .Ja robię to na patelni bo potrzebuję mało tyle co na 2-3 porcje .