

## Biała kiełbasa w szarym sosie



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>biała kiełbasa</b>               | 80 dag       |
| <b>cebula</b>                       | 1 sztuka     |
| <b>pieprz Prymat</b>                | kilka ziaren |
| <b>ziela angielskie Prymat</b>      | 5 ziaren     |
| <b>sól</b>                          | - -          |
| <b>masło</b>                        | 1 1/2 łyżki  |
| <b>mąka pszenna</b>                 | 1 1/2 łyżki  |
| <b>cukier</b>                       | 1 1/2 łyżki  |
| <b>sok z cytryny</b>                | 1 1/2 łyżki  |
| <b>białe wino</b>                   | 1 1/2 łyżki  |
| <b>rodzynki</b>                     | 2 łyżki      |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>  | 1 sztuka     |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | - -          |
| <b>Goździki całe Prymat</b>         | 2 sztuki     |
| <b>wino białe wytrawne</b>          | 2 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, naciąć ją na krzyż i wbić w nią goździki Prymat. Kielbasę nakłuć w kilku miejscach widelcem i razem z cebulą zalać 3szklankami gorącej posolonej wody, włożyć przyprawy i gotować bardzo na małym ogniu 40 min. Następnie ostudzić kielbasę w wywarze, wyjąć i pokroić na porcje. Rodzynki umyć, osączyć i moczyć w winie około 20 min.

Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, ½ szklanki wywaru połączyć z 1 1/2 szklanki wody, rozprowadzić zasmażkę, aby powstał gładki sos. Dodać rodzynki i gotować na małym ogniu, stale mieszając, około 10 min. Z cukru zrobić brązowy karmel, uważając, aby się nie przypalił, rozprowadzić 3 łyżkami wody i dodać do sosu. Przyprawić sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem Prymat i zagotować. Kielbasę włożyć do sosu i odgrzać.

Podawać z pieczywem i ćwikłą.