

Biała kiełbasa w sosie cebulowo- piernikowym :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 szklanka wody, Sos sojowy, Pieprz mielony

piernik

1 kromka (korzenny)

biała kiełbasa

4 szt.

cebula

2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kiełbasę zalać szklanką wody. Doprowadzić do wrzenia . Zmniejszyć gaz i gotować 15 minut. Wyjąć kiełbasę a do wywaru wrzucić usiekaną drobno cebulę. Dusić ją przez 15 minut. Dołożyć pokruszony piernik i rozgotować go . Sos zmiksować lub przetrzeć przez sito. Doprawić sosem sojowym i mielonym pieprzem .

Smaczniejsze jest gdy piernik jest z tych o korzennym smaku , mniej słodki .