

Przepis dnia II, odc. 42: Polska biała kiełbasa z miodem i piwem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa biała	4x150 g
olej rzepakowy	3 łyżki
cebula	3 szt.
miód wielokwiatowy	1 łyżka
piwo	500 ml
Kminek cały Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
Musztarda delikatesowa Prymat	
Chrzan śmietankowy Smak	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białą kiełbasę ponakłuwać, podsmażyć na rozgrzanym oleju,
- KROK 2 dodać cebulę, miód, kminek i pozostałe przyprawy.

- KROK 3 Następnie wlać piwo
- KROK 4 i całość dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 20-30 minut, od czasu do czasu mieszając.
- KROK 5 Tak przygotowaną białą kiełbasę podawać na ciepło lub na zimno z chlebem staropolskim, chrzanem i musztardą.