Kiełbaski z sosem curry

IRMINA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

4 średnie cebule	
2 łyżki masła	
3 lyzki octu	
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej	
4 łyżeczki curry	
8 białych kiełbasek grillowych	
ketchup	20 dag
Pieprz biały mielony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowac sos: cebulę obrac, posiekac, podsmażyc n amocno rozgrzanym maśle. Zalac octem oraz 1/3 szklanki wody. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzic zimną wodą, wlac do cebuli zagotowac. Wymieszac z ketchupem, doprawoc solą i pieprzem i curry. Kiełbaski naciąc wzdłuż, ułożyc na grillu, piec około 10 min, od czasu do czasu odwracając. Podawac z sosem curry i ewentualnie bagietką.