

## Doradca Smaku IX: Biała kiełbasa z morelami i gruszkami, odc. 33



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| <b>cebula</b>                              | 1 sztuka      |
| <b>gruszka</b>                             | 1 sztuka      |
| <b>sok z cytryny</b>                       | z 1 owocu     |
| <b>kiełbasa podsuszana żywiecka</b>        | 2 plastry     |
| <b>olej rzepakowy</b>                      | 50 mililitrów |
| <b>miód lipowy</b>                         | 50 mililitrów |
| <b>rodzynki</b>                            | 40 gramów     |
| <b>morele suszone</b>                      | 6 sztuk       |
| <b>grzanki z pieczywa wieloziarnistego</b> | 4 sztuki      |
| <b>rosół z kury</b>                        | 1 litr        |
| <b>natka pietruszki</b>                    | 2 gałązki     |
| <b>chrzan z żurawiną Smak</b>              | 2 łyżeczki    |
| <b>kiełbasa biała</b>                      | 6 sztuk       |

**Do smaku:**

**Rozmaryn suszony Prymat**

**Imbir mielony Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w piórka, gruszkę obieramy i kroimy w plastry, skrapiamy sokiem z ½ cytryny.

Plastry kiełbasy żywieckiej kroimy w paski.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, dodajemy cebulę, kiełbasę żywiecką, gruszkę i smażymy.

Doprawiamy rozmarynem, dodajemy miód, rodzynki, morele, sok z ½ cytryny, doprawiamy imbirem, mieszamy.

Do garnka wlewamy rosół z kury, wkładamy kiełbasę i parzymy przez 15-20 minut.

Na rozgrzaną patelnię grillową wkładamy białe kiełbasy i smażymy z dwóch stron.

Na talerzach układamy po 2 grzanki z pieczywa wieloziarnistego, na nie wykładamy podsmażone składniki z patelni. Białe kiełbasy kroimy na cztery części i kładziemy na grzankach. Podajemy z chrzanem żurawinowym. Dekorujemy listkami natki pietruszki.