

Pieczona biała kiełbasa z sosem cebulowym



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kiełbasa biała	1 kg
masło	4 duże łyż.
cebula czerwona	3 szt.
mąka	2 duże łyż.
woda	250 mililitrów
chrzan tarty Smak	

Do smaku:

sól

pieprz kolorowy

Cynamon mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę umyć, ponacinać i wyłożyć na brytfannę podlewając delikatnie wodą i posypując piórami masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec ok. 40 minut. W połowie pieczenia posypać pokrojoną w pióra cebulą.

Upieczoną kiełbasę wyjąć z piekarnika. Zdjąć cebulę i na jej bazie przygotować sos: do zarumienionej cebuli dodać mąkę i wodę, wymieszać a następnie całość zagotować. Gotowy sos zmiksować na jednolitą masę i doprawić do smaku solą, pieprzem kolorowym i szczyptą cynamonu.

Na półmisek wyłożyć kiełbaski, połączyć je sosem i podawać z chrzanem.