

Biała kiełbasa w piwie karmelowym :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula biała	1 sztuka
sól	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
czosnek	1 ząbek
miód	0,5 łyżeczka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 do smaku
olej z pestek winogron	3 łyżki
masło	1 łyżka
śmietanka	0.3 szklanki
biała kiełbasa	6 cienka parzona
Papryka słodka mielona Prymat	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbaski posypać pieprzem i mieloną papryką .Polać łyżką oleju i wetrzeć przyprawy .Na patelni rozgrzać pozostały olej i smażyć na nim na rumiano cebulę . Kiedy cebula się zarumieni dołożyć kiełbaski i obrumienić je ze wszystkich stron . Wlać piwo. Dodać czosnek , masło , i miód .Dusić na małym gazie aż płyn prawie odparuje .Wlać śmietankę i dalej dusić aż sos zrobi się kremowy i o odpowiedniej konsystencji. Doprawić do smaku maggi .

Moim zdaniem doskonale smakuje z razowym pieczywem .