
Kiełbasa biała w sosie polskim

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3002 razy.

80 dag kiełbasy białej,

sos:

pół litra jasnego piwa,

1/2 szklanki wody,

8 dag tłuszczu,

8 dag cebuli,

1 dag mąki,

sól

Kiełbasę włożyć do rondla, zalać piwem i wodą, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, gotować pod przykryciem 20 min. Kiełbasę wyjąć. Sporządzić rumianą zasmażkę z tłuszczu i mąki. Rozprowadzić ją precedzonym wywarem z kiełbasy, dodać do niej przetartą cebulę i pozostałe dodatki. Po zestawieniu z ognia dodać tyle wody, ile jest potrzebne do sporządzenia potrawy. Sos zagotować, doprawić solą. Kiełbasę pokroić w ukośne plastry. Podawać z ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>