
Kiełbasa w piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2985 razy.

50 dag białej kiełbasy,

pół litra piwa,

cebula,

3 ząbki czosnku,

2 łyżki mąki,

4 łyżki masła,

sól, pieprz, przyprawa do zup

Piwo zagotować , włożyć kiełbasę w całości, ząbek czosnku i grubo pokrojoną cebulę. Gotować na małym ogniu 20-30 minut. Przykryć i odstawić na pół godziny. Mąkę zasmażyć z masłem, dodać przetartą przez sito cebulę, zmiądzony czosnek, sól, pieprz, przyprawę do zup i zalać piwem. Kiełbasę pokroić w grube plastry, zalać sosem piwnym. Podawać z ziemniakami i surówką.