
Biała kiełbasa smażona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4211 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

800 g kiełbasy,

200 g cebuli,

1 łyżka smalcu.

1. Kiełbasy umyć w ciepłej wodzie, konce związać białą bawełnianą nitką, by

zawartość nie wyciekła w czasie smażenia. Dokładnie osuszyć.

2. Cebule obrać, umyć, pokroić w plasterki.

3. Na dużej patelni dobrze rozgrzać smalec. Ułożyć spiralnie kiełbasy i smażyć

na złoty kolor z jednej strony, przewrócić ostrożnie na drugą stronę, pomagając sobie łyżką, i dalej smażyć. Zrumienioną kiełbasę nakłuc gęsto widelcem (co centymetr) z góry i z boków. Gdy sok z kiełbasy wypłynie, przewrócić

na drugą stronę, nakłuc jak poprzednio. Smażyć tak długo, aż sok zupełnie

wyparuje.

4. Usmażoną kiełbasę ułożyć spiralnie na talerzu. Na tłuszczu, który pozostał

na patelni, usmażyć cebule i wylać wraz z tłuszczem na kiełbasę. Po ostygnięciu wstawić na kilka godzin do lodówki.

5. Podawać na zimno lub gorąco z sosem chrzanowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)