Biała kiełbasa smażona

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4382 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

800 g kielbasy,

200 g cebuli,

1 lyzka smalcu.

1. Kielbase umyc w cieplej wodzie, konce zwiazac biala bawelniana nitka, by

zawartosc nie wyciekla w czasie smazenia. Dokladnie osuszyc.

2. Cebule obrac, umyc, pokroic w plasterki.

3. Na duzej patelni dobrze rozgrzac smalec. Ulozyc spiralnie kielbase i smazyc

na zloty kolor z jednej strony, przewrocic ostroznie na druga strone, pomagajac sobie lyzka, i dalej smazyc. Zrumieniona kielbase nakluc gesto widelcem (co centymetr) z gory i z bokow. Gdy sok z kielbasy wyplymie, przewrocic

na druga strone, nakluc jak poprzednio. Smazyc tak dlugo, az sok zupelnie

wyparuje.

4. Usmazona kielbase ulozyc spiralnie na talerzu. Na tluszczu, ktory pozostal

na patelni, usmazyc cebule i wylac wraz z tluszczem na kielbase. Po ostygnieciu wstawic na kilka godzin do lodowki.

5. Podawac na zimno lub goraco z sosem chrzanowym.

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

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