
Biała kielbasa smażona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4263 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

800 g kielbasy,

200 g cebuli,

1 łyżka smalcu.

1. Kielbase umyc w ciepłej wodzie, konce zwiazać białą bawełnianą nitką, by

zawartość nie wyciekła w czasie smażenia. Dokładnie osuszyć.

2. Cebule obrać, umyc, pokroić w plasterki.

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

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

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

wyparuje.

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

na patelni, usmażyć cebule i wylać wraz z tłuszczem na kielbase. 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)