



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kiełbasa lub parówki na gorąco

Podawać z musztardą i pieczywem.

Składniki:

- woda, 2 szkl.
- kiełbasa wieprzowa, 50 kg

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę. Kiełbasie umyć w ciepłej wodzie, włożyć do wrzątku i podgrzać powoli nie dopuszczając do zagotowania. Gorącą kiełbasę wyjąć, pokrajać na porcje i zaraz wydawać na ogrzanym talerzu. Podawać z chlebem i musztardą, chrzanem tartym lub chrzanem z octu albo ziemniakami i kapustą. Parówki lub serdelki przygrzewa się w rondelku przykrywką i w tym samym rondelku podaje na stół, każdy wybiera z wody swoją porcję na talerz.

