



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

Kiełbasa biała z cebulą

Podawać z ziemniakami i kapustą kiszoną lub czerwoną zasmażaną.

na Wielkanoc

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- cebula, 10 dag
- tłuszcz, 6 dag
- kiełbasa, 75 dag

Sposób przygotowania:

Kiełbasą związać z obu końców, ułożyć w rondlu, zalać niewielką ilością wody i powoli podgrzewać bez przykrycia. Gdy kiełbasa zacznie pęcznieć, przekłuć ją w kilku miejscach, aby uszła para, i gotować powoli aż do miękkości, odwracając; wywar jak najbardziej odparować. Gdy kiełbasa jest miękka, do wywaru dodać tłuszczu i pokrajaną w krążki cebulą, wstawić do piekarnika i kiełbasą zrumienić, a gdy woda odparuje, w tłuszczu lekko zrumienić cebulą.

