

Biała kiełbasa w sosie piwnym

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7356**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- biała parzona kiełbasa
- jasne piwo
- Cebula
- chleb razowy
- Masło
- Mąka
- Cytryna
- Cukier
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Na niewielką ilość gorącego oleju rzepakowego wrzuciłam dużą, posiekaną cebulę. Kiedy cebula się podsmażyła, dodałam 500 g białej, parzonej kiełbasy, pokruszoną kromkę razowego chleba, wlałam 300 ml jasnego piwa i 50 ml wody. Do tej potrawy należy wybrać piwo z jak najmniejszą ilością goryczki [podpytajcie mężów - mój jest w tym temacie mistrzem :)]. Gotowałam 10 minut. Po tym czasie zrobiłam zasmażkę z 50 g masła i 2 łyżek mąki. Lekko złotą zasmażkę dodałam do gotujących się kiełbasek. Doprawiłam łyżeczką soku z cytryny, szczyptą cukru oraz świeżo mielonym pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: