

Kiełbasa w sosie piwnym



Autor: **Twoje Imperium**
Przepisów: **1332** Ocena: **11268**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg białej kiełbasy
- 1 butelka jasnego piwa
- 3 duże cebule
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki masła
- sok z 1 cytryny
- 1/2 łyżeczki cukru
- sól
- pieprz
- 1/2 papryczki chili
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Piwo wlać do garnka wraz ze szklanką wody i doprowadzić do wrzenia. Dodać dwie posiekane cebule i białą kiełbasę. Doprawić solą i pieprzem. Gotować ok. 20 minut.
- 2 Zrobić zasmażkę z mąki i masła. Wyjąć kiełbaski z wywaru i odstawić w ciepłe miejsce, a resztę zmiksować. Powstały w ten sposób sos doprowadzić do wrzenia i zaciągnąć zasmażką. Znow zgotować.
- 3 Sos doprawić sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem. Ostatnią cebulę obrać, pokroić w ósemki i przesmażyć na oleju na złoty kolor. Kiełbaski przełożyć na talerze, polać sosem. Udekorować podsmażonymi cząstkami cebuli i posiekaną papryczką chili.
- 4 Kiełbaski w sosie piwnym urosną do rangi wykwintnego dania, jeśli zaserwujemy je w wydrążonych, białych chlebkach.
- 5 ok. 45 minut

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: