



BIAŁA KIELBASA Z AROMATYCZNĄ CEBULĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie białej kielbasy
1 kg cebuli
1 łyżeczki ziaren kuminu
1/2 łyżeczki ziaren czarnej lub białej gorczycy
1 łyżeczka curry
sól
olej do smażenia
natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Na dużą patelnię wlać olej. Dodać gorczycę i kumin, a następnie przez chwilę smażyć. Do składników dołożyć cebulę.
2. Całość połączyć z curry i doprawić solą do smaku. Smażyć, aż cebula stanie się szklista, często mieszając.
3. Cebulę przesunąć na brzeg patelni, a na środek wyłożyć kielbasę i usmażyć na złoto. Od czasu do czasu kielbasę przewrócić na drugą stronę. Przed podaniem potrawę posypać posiekaną natką pietruszki.

Pamiętaj: białą surową parzymy! Nie gotujemy!
Wkładamy do wrzącej wody, parzymy pod przykrywką.
Czas parzenia ok. 15 minut.