



## **BIAŁA KIELBASA Z AROMATYCZNĄ CEBULĄ**

### **SKŁADNIKI:**

1 opakowanie białej kielbasy Naturrino  
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.