



BIAŁA KIELBASA Z CEBULKAMI PERŁOWYMI I SZPINAKIEM

SKŁADNIKI:

5 białych kielbas
120 ml białego wina wytrawnego
100 g szpinaku baby
100 g cebulek perłowych
1 mała cukinia
20 g miodu
50 g suszonych pomidorów
100 g masła
garść siana
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Kielbasę sparzyć, zdjąć osłonkę i pokroić w plastry o grubości ok. 1,5 cm. Masło poddymić w garnku z podpalonym sianem i zostawić na 20 minut.
2. Cebulki odsączyć z zalewy i skarmelizować z miodem. Dodać pokrojoną w cienkie plastry cukinię, suszone pomidory oraz kielbasę.
3. Całość dusić na dużym ogniu, stopniowo podlewać winem. Dodać szpinak (kilka liści odłożyć do dekoracji), sól, pieprz oraz masło. Zdjąć z ognia. Przed podaniem potrawę ozdobić liśćmi świeżego szpinaku.

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