



## **BIAŁA KIELBASA Z CEBULKAMI PERŁOWYMI I SZPINAKIEM**

### **SKŁADNIKI:**

5 białych kielbas „Naturrino” Sokolów  
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.