



KIEŁBASA BIAŁA W SOSIE ŚMIETANOWO - CHRZANOWYM

SKŁADNIKI:

1 opakowanie kielbasy białej surowej extra
Sokolów
2 łyżki oleju
1 cebula
600 ml śmietany 36%
2 czubate łyżki tartego chrzanu
pół pęczka pietruszki
garść startego sera żółtego gouda

PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na nim kielbasę do zarumienienia (ok. 5 minut), po czym przełożyć ją do naczynia żaroodpornego.
2. Na tej samej patelni podsmażyć drobno posiekaną cebulę wraz ze szczyptą soli. Do zeszkłonej cebuli dodać śmietankę i pozostawić na ogniu aż do zredukowania połowy objętości sosu, co jakiś czas go mieszając. Na koniec dodać chrzan oraz posiekaną drobno natkę pietruszki i wszystko gotować jeszcze razem ok. 2 minuty.
3. Tak przygotowanym sosem zalać kielbasę, na wierzch obsypać startym serem. Całość zapiekać ok. 15 minut w 180°C.