

Zalewajka na białej kiełbasie

data aktualizacji: 2020.03.26 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 opakowanie - kiełbasy białej
- 100 g - kurek mrożonych
- 1 - cebula
- 1 łyżka - masła klarowanego do smażenia
- 1 l - wywaru na wędzonce
- 1 łyżka - suszonego majeranku
- 1 szklanka - zakwasu na żur
- sól
- pieprz

Do podania:

- gęsta śmietana
- chrzan
- jajka przepiórcze

Przygotowanie:

Kielbasę pokroić w plasterki. Usmażyć na mocno rozgrzanym maśle. Dorzucić posiekaną cebulę. Gdy się zezłoci, dodać rozmrożone grzyby. Wymieszać i smażyć jeszcze przez chwilę.

Przełożyć do garnka. Wlać wywar z wędzonki, przyprawić majerankiem. Dodać zakwas – tylko klarowny płyn, bez osadu. Zagotować. Można przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Podawać z jajkami przepiórczymi, chrzanem i kwaśną śmietaną.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35075-zalewajka-na-bialej-kielbasie>