

Angielskie kielbaski z ziemniakami i sosem z cebuli.



Autor: **natalka86**
Przepisów: **41** Ocena: **560**



1-2 os.



60 min



średnie przystępne



natalka86 | Smaker.pl

Składniki:

- angielskie kielbaski (w Polsce jedyne podobne jakie jadłam to cienkie białe kielbaski ale nie mogę obiecać, że danie będzie tak,
- cebula, 3 średnie
- ziemniaki, 4 średnie
- czosnek, 2 ząbki
- masło, 50g
- ocet balsamiczny, 6 łyżek stołowych
- bulion drobiowy lub warzywny, 300ml
- oliwa, 2 łyżki stołowe
- rozmaryn, 6 gałązek
- tymianek, 4 gałązki
- sól i pieprz
- mąka

Sposób przygotowania:

- 1 Kielbaski zamarynować w rozmarynie, tymianku z odrobiną oliwy, soli i pieprzu. Przyprawiłam je i trzymałam całą noc w lodówce pod przykryciem. Jeśli nie macie czasu zamarynować kielbasek to ziola mają tak intensywny smak i zapach, że z pewnością potrawa będzie równie pyszna bez wcześniejszego marynowania.
- 2 Do naczynia żaroodpornego lub brytwanki wlać 2 łyżki oliwy i włożyć do piekarnika w trakcie nagrzewania go do 200 stopni. Cebule pokroić w piórka. Kiedy piekarnik się nagrzej, wyjąć naczynie z nagrzaną oliwą i wrzucić cebule, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać, wrzucić 25g masła i na gorąco poukładać kielbaski. Piec w odkrytym naczyniu przez 40-45 min.
- 3 W międzyczasie obrać ziemniaki, wstawić do gotowania jak woda się zagotuje, osolic, wrzucić 25g masła i dwa rozgniecione ząbki czosnku (rozgniecione na desce nie trzeba ich obierać, ponieważ po odcedzeniu ziemniaków wyrzucamy je). Ziemniaki ugotować, odcedzić i rozgnieść na gładko. Ja dodaję trochę masła i śmietany albo mleka, ale to już według uznania.
- 4 Upieczone kielbaski wyjąć z naczynia, cebule oddzielić od tłuszczu i przelać do garnka. Postawić na średnim ogniu, dodać ocet i bulion, zagęścić mąką. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Sos nie powinien być zbyt gęsty.
- 5 Na talerz wyłożyć ziemniaki, na gorąco ułożyć kielbaski i polać sosem. Jak dla mnie najlepiej

smakują z zielonym groszkiem.

6 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: