

Biała kielbasa w sosie chrzanowo pieczarkowym



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: 2352 Ocena: 52235



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 pętki surowej białej kielbasy
- 500 ml wody
- 2 liście laurowe
- 100 g pieczarek
- 1 łyżka chrzanu
- 1 łyżka musztardy imbirowej
- 1 łyżka mąki
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przygarnięte kielbasy gotujemy w wodzie (500 ml) z dodatkiem liści laurowych.

Wyjmujemy i kroimy w „talarki”. Wywar przecedzamy przez drobne sito, dodajemy chrzan i musztardę oraz pokrojone pieczarki. Zagotowujemy.

Mąkę mieszamy z wodą (100 ml), dodajemy do całości, chwilę podgrzewamy.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: