



przepisy.pl

# Biała kiełbasa w sosie chrzanowym

 30 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- kiełbasa biała - 1 kilogram
- masło - 3 łyżki
- pieprz
- sok cytrynowy
- śmietana - 0.2 szklanek
- żółtka - 2 sztuki
- chrzan - 2 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- sos:
- sól
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 5 ziaren
- cukier

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę gotuj 10 minut w posolonym wrzątku z dodatkiem przypraw. Następnie pokrój na porcje.
2. Cebulę posiekaj, usmaż na maśle, oprósz mąką, wymieszaj i rozprowadź zimnym bulionem Knorr.
3. Następnie dodaj chrzan i sok z cytryny. Dopraw solą i cukrem.
4. Gdy sos się zagotuje, odstaw z ognia i wlej śmietanę wymieszaną z żółtkami. Gorącą kiełbasę poleć sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)