




Kielbasa z puree ziemniaczanym i sosem cebulowym

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

cienka biała kielbasa (np. bałkańska) na osobę - 1-2 szt.
ziemniaki - 1 kg
czosnek - 2 ząbek
mleko - 150 ml
masło - 50 g
chrzan - 2 łyżka

czerwona cebula - 2-3 szt.
ocet balsamiczny - 2-3 łyżka
świeża szalwia i rozmaryn - kilka listków
kostka bulionowa (tzw. zdrowsza) - 1 szt.
sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik do 220 st. C. Z kielbasek zrobić spiralki i spiąć wykałaczkami lub patykami do szaszłyków. Między zwoje wsunąć drobno posiekany czosnek i szalwię. Kielbaski ułożyć na natłuszczonej blasze, skropić oliwą. Piec przez 20 min, aż kielbaski będą kruche i złociste.

W tym czasie ugotować w osolonej wodzie ziemniaki. Odcedzić, ugnieść dodając mleko, 30 g masła i chrzan. Doprawić do smaku, przykryć pokrywką i trzymać w ciepłe.

Cebulę pokroić w talarki. Udusić na bardzo małym ogniu w małej ilości oliwy pod przykryciem ,ok. 15 min do miękkości. Zdjąć pokrywkę, wyłączyć palnik, wlać ocet i gotować, aż całkowicie wyparuje. Ponownie wyłączyć, dodać resztę masła, rozdrobnioną kostkę bulionową i 200 ml wody, wymieszać. Trzymać na małym ogniu, aż sos zgęstnieje.

Podając pokroić kielbaski w niewielkie kawałki, ułożyć obok puree i połączyć sosem cebulowym.