Biała kiełbasa wolnowarzona w chrzanie i cebuli

Wolnowar możesz wykorzystać do sparzenia białej kiełbasy. Temperatura w środku jest idealna do tej czynności. Aby to zrobić wlejcie do połowy wolnowaru wodę, dodajcie czubatą łyżkę otartego majeranku, kilka liści laurowych, 10 ziaren ziela angielskiego, 3 ząbki czosnku i płaską łyżkę soli. Po godzinie w trybie HIGH, dodajcie kiełbasę na 80 minut. Smacznego

Czas na High: 1,5H

Czas na Low: 3H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- ½ kg białej kiełbasy
- Czubata łyżka otartego majeranku
- płaska łyżeczka soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu czarnego mielonego
- 2 średnie cebule posiekane w płatki
- 2 przeciśnięte ząbki czosnku
- 4 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki chrzanu
- 50 ml bulionu
-
-

Wykonanie:

Kiełbaski obtocz w majeranku, czosnku, soli i pieprzu. Ułóż je na dnie wolnowaru. Posyp całość pokrojoną cebulą, liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Bulion zmieszaj z chrzanem i polej kiełbaski. Ustaw tryb LOW i duś 1,5 godziny, następnie odwróć kiełbasy i podlej je powstałym sosem. Duś kolejne półtorej godziny.