Biała kiełbasa w piwie

Przepis, który świetnie sprawdzi się na Wielkanoc

Czas na High: 3H

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: 0-

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 kg białych kiełbasek
- 3 puszki piwa preferowane ciemne piwo
- 3 białe cebule cienko pokrojone
- 1 łyżeczka papryki
- 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne
- 2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1 łyżka brązowego cukru
- 3 ząbki czosnku rozdrobnione
- 4 łyżki stołowe masła roztopionego
- 250 g kapusty kiszonej
- 10 bułek do hot dogów do podania
- 2 łyżki stołowe musztardy dijon
- Musztarda Dijon do podania
-

Wykonanie:

Umieść kiełbaski i pokrojoną cebulę na dnie dobrze wysmarowanego tłuszczem wolnowaru o pojemności od 4 do 6 l. Na wierzch wlej ciemne piwo, paprykę, dodaj cayenne, czosnek w proszku, brązowy cukier, ząbki czosnku i masło.
Wymieszaj wszystkie składniki, aż do połączenia. Przykryj wolnowar i gotuj na High przez 2 godziny.
Zdejmij pokrywę i dodaj kiszoną kapustę oraz 2 łyżki musztardy Dijon. Przykryj i gotuj przez kolejną godzinę.
Podawaj kiełbaski na lekko opieczonych bułeczkach do hot dogów, z dodatkiem duszonej cebuli i sosu oraz z odrobiną musztardy Dijon.