

## Kiełbasa smażona

### I. Kiełbasa smażona w rosole

2-ie kiełbaski do podgrzewania na ciepło.

Kostka rosółowa

Szklanka wrzątku

Tłuszcz

- Kiełbasę ponacinaj ukośnie z obu stron
- Na patelni rozgrzej tłuszcz, włóż kiełbaski i obsmaż na rumiano.
- Zalej gorącym bulionem
- Przykryj pokrywką i gotuj kiełbaski na wolnym ogniu jeszcze 5 min.

### II. Kiełbasa smażona z cebulką

2-ie kiełbaski do podgrzewania na ciepło

1-na spora cebula

Tłuszcz

- Kiełbasę ponacinaj ukośnie z obu stron
- Na patelni rozgrzej tłuszcz, dodaj cebulę pokrojoną w płatki i kiełbasę
- Przykryj pokrywką i duś aż cebula będzie bardzo miękka, obracając kiełbaski co jakiś czas.

### III. Chrupiące kiełbaski

2-ie kiełbaski do podgrzewania na ciepło

Tłuszcz

- Kiełbasę ponacinaj ukośnie z obu stron
- Na patelni rozgrzej 5 łyżek tłuszczu
- W głębokim tłuszczu usmaż kiełbaski na rumiano.

\* Tłuszcz po usmażonej kiełbasie możesz użyć, przygotowując obiad w tym samym dniu, dodając go do jakiejś potrawy. Najlepiej do potrawy z kiszoną kapustą.