

Kiełbasa biała z grilla z ziemniakami

Składniki

200 g	białej kiełbasy
300 g	ziemniaków
150 ml	wina Madery, Sherry lub Porto
50 g	masła
20 ml	sosu sojowego jasnego
1	łyżka oleju rzepakowego
	sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki do przepisu na kiełbasę białą z grilla z ziemniakami.
2. Pokrój cebulę w piórka.
3. Ziemniaki obierz ze skóry i pokrój na mniejsze kawałki, szybciej się ugotują. Gotuj do miękkości.
4. Kiedy ziemniaki się ugotują, zostaw je w gorącej wodzie.
5. Wyjmij ruszt z grilla i umieść tam patelnię. Rozgrzej grilla do **200 stopni** i grilluj kiełbasę przez 15 minut, obracaj co 3 minuty, ale zamykaj pokrywę grilla.
6. Kiedy kiełbasa będzie gotowa, przełóż ją na górną półkę, żeby cały czas się grzała. W tym czasie rozgrzej na patelni olej i dodaj cebulę.
7. Smaż, aż się delikatnie przypiecze. Płomień pod patelnią powinien być jak najmniejszy, dopraw cebulę sosem sojowym, wymieszaj i ściągaj z patelni.
8. Odcedź ziemniaki, dodaj mały kawałek masła i utłucz je na miazgę.
9. Zgaś palniki pod patelnią i wlej na nią wino, dodaj od razu masło i wymieszaj z winem. Powstanie lekko gęsty sos, dopraw go solą i pieprzem.
10. Ubite ziemniaki przełóż na talerz i zrób w nich zagłębienie, wlej w nie sos, połóż kiełbasę i cebulę.
11. Kiełbasa biała z grilla z ziemniakami gotowa!