Kiełbaski w sosie winno-jabłkowym

Jest to doskonałe danie na późne niedzielne śniadanie. Można je również podawać na obiad z purée ziemniaczanym i z zieloną sałatą.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

2

SKŁADNIKI:

300 ml białego wytrawnego wina
250 g dobrej kiełbasy wieprzowej lub drobiowej
1 szalotka lub 1/2 cebuli
2 kruche jabłka
70 g masła o temperaturze pokojowej
200 ml wywaru drobiowego lub warzywnego
2 łyżki brązowego cukru
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

1) Doprowadzić wino do wrzenia na dużej patelni, wrzucić do niego kiełbaski i gotować je na maleńkim ogniu około 10 minut.

2) Obrać i drobno posiekać szalotkę lub cebulę. Obrać jabłka, podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plasterki.

3) Stopić na drugiej patelni niewielki kawałek masła. Wyjąć kiełbaski z patelni, pozostawić na niej wino. Usmażyć kiełbaski na maśle, aż będą przyrumienione.

4) Wrzucić szalotki lub cebulę na patelnię z winem, dodać jabłka, wywar, cukier, cynamon i resztę masła. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień na maleńki i dusić, aż jabłka będą miękkie, a sos nieco zgęstnieje. Podawać kiełbaski z sosem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 929 kcal, 15 g białka, 69 g tłuszczów, 42 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Adobe Stock