

Klobásy v pivní omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Klobása 4 ks
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pivo 250 ml
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Klobásy opečeme ze všech stran na másle, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme, zaprášíme moukou, opět osmahneme a vše zalijeme pivem. Osolíme a opepříme a přikryté dusíme 10 minut.

Poznámka:

Příloha - červené zelí a brambory.