



## Sposób przygotowania

Cebulę posiekać w piórka. Następnie podduścić do miękkości, po czym dolać wino i ocet. Gdy płyn odparuje dodać rozmaryn i doprawić do smaku solą i pieprzem. Przystudzić. W tym czasie zgrilować białą kiełbasę. Podawać z marmoladą.

## Biała kiełbasa z marmoladą cebulową i rozmarynem



### Składniki

- 6 kawałków białej kiełbasy
- 4 czerwone cebule
- 100 ml czerwonego wina
- 2 łyżki czerwonego octu winnego
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka rozmarynu
- olej
- sól
- pieprz