



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Kiełbasa biała pieczona

Podaje się na gorąco, z ziemniakami puree oraz z surówką i ewentualnie z chrzanem.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

na Wielkanoc

Składniki:

- kiełbasa biała, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- smalec, 2 dag
- cebula, 5 dag

Sposób przygotowania:

Kiełbasę opłukać, posolić i ułożyć w całości w naczyniu do pieczenia wraz ze smalcem. Wlać szklanę wody i umieścić naczynie w średnio nagrzanym piekarniku. W czasie pieczenia nakłuć kiełbasę w kilku miejscach widelcem, odwracać ją i polewać utworzonym sosem; piec do zrumienienia.

