

Biała kiełbasa pieczona w cydrze



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **464** Ocena: **9655**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 6 białych surowych kiełbas
- 1 szklanka cydru
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 5 gałązek świeżego majeranku
- sól
- pieprz
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę, smażymy do zrumienienia i wykładamy na dno naczynia żaroodpornego. Dokładamy do tego liście laurowe, układamy kiełbasę (którą trzeba nakłuć w paru miejscach wykałaczką), wszystko polewamy cydrem. Dodajemy do tego majeranek, sól i pieprz. Pieczemy około 40 minut w 180 stopniach. Kiełbasy w połowie pieczenia można obrócić.

Twoje notatki do przepisu: