

Biała kiełbasa pieczona w ziołach

Autor: **Olivia**Przepisów: **956** Ocena: **7979**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki ? 1 i 1/2 kg cienkiej surowej białej kiełbasy ? 4 ząbki czosnku ? 3 cebule ? łyżka suszonych ziół
- np. tymianku
- majeranku i cząbrku ? 3-4 liście laurowe ? łyżka oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotuj w szerokim rondlu niewielką ilość osolonej wody. Włóż do niej ostrożnie kiełbasę i gotuj na małym ogniu 15-20 minut. Potem wyłącz palnik. Zostaw kiełbasę w wodzie na 10 minut, potem wyjmij.
- 2 Rozgrzej piekarnik do 180 st. C.
- 3 Obierz i pokrój w krążki cebule i czosnek. Natłusć olejem dno brytfanny. Najpierw ułóż w niej cebulę, czosnek oraz liście laurowe, a potem kiełbasę, zwiijając ją w ślimaczki (możesz ją spiąć patyczkami do szaszłyków). Podlej odrobiną wody. W połowie pieczenia obróć kiełbasę na drugą stronę.
- 4 Piecz 25-30 minut. Podawaj na ciepło lub zimno, z chrzanem.
- 5 Dla 8 osób
- 6 1,50 zł porcja
- 7 Czas 60 min
- 8 335 kcal

Źródło: Olivia

Twoje notatki do przepisu: