

# Biała kiełbasa zapiekana w cydrze



Autor: **mariwanna**  
Przepisów: 50 Ocena: 989

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 500g parzonej białej kiełbasy (5 sztuk)
- 2 jabłka (najlepiej reneta)
- kawałek pora ok 5cm
- 2 gałązki rozmarynu
- kilka gałązek tymianku
- 200ml cydru
- 2 łyżki oleju
- 1 cebula

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w piórka, zeszklić na oleju. Przełożyć do brytfanki, dodać pokrojone pory. Kiełbasę naciąć, ułożyć na cebuli. Jabłka obrać, pokroić w ósemki. Między kawałkami kiełbasy ułożyć części jabłek i zioła. Polać cydrem. Brytfankę przykryć folią aluminiową lub przykrywką, wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać ok. 15 minut w temp. 180stC. Folię zdjąć i kiełbasę zapiekać jeszcze 20 minut, powinna ładnie się przyrumienić. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: