

Biała kiełbasa zapiekana



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2537** Ocena: **18817**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kiełbasa biała 2 pętka
- Cebula biała 1 szt
- 2 łyżeczki startego chrzanu (może być ze słoiczka)
- 6 plasterków wędzonego boczku
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Kiełbasę owinąć cienkimi plasterkami boczku, końcówki spiąć wykałaczkami i naciąć z góry nożem, po czym w przecięte miejsce wcisnąć po łyżeczce chrzanu. Kiełbasę ułożyć w naczyniu żaroodpornym posmarowanym tłuszczem, posypać pokrojoną cebulą. Piec w temperaturze 160 stopni przez około 25 minut.

Twoje notatki do przepisu: