

Pieczona biała kiełbasa



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **475** Ocena: **3264**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2kg białej kiełbasy
- 4 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki musztardy
- 250ml jasnego piwa
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka majeranku
- sól, pieprz
- olej do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule obrałam i pokroiłam w półplasterki. Na patelni rozgrzałam kilka łyżek oleju i wrzuciłam cebulę. Czosnek obrałam i pokroiłam w plasterki. Dodałam go na patelnię do zrumienionej cebuli. Chwilę przesmażyłam je razem, po czym dodałam musztardę i podlałam piwem. Przyprawiłam wszystko roztartym majerankiem, solą i pieprzem. Wymieszałam i dusiłam sos kilka minut. Następnie sos przełożyłam do naczynia żaroodpornego i odstawiłam do przestygnięcia. Do chłodnego sosu włożyłam kawałki białej kiełbasy. Naczynie przykryłam i odstawiłam na noc do lodówki. Następnego dnia kiełbasę wstawiłam do piekarnika i piekłam je 40 minut w temp. 180 stopni, po czym kiełbaski przekręciłam na drugą stronę i znów piekłam ok 40 minut. Kiełbaskę podałam na gorąco ze świeżym pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: