

Biała kiełbasa zapiekana



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	1 kg
cebula biała	3 szt
czosnek	1/2 gł.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę do zapiekania natłuścić i ułożyć w niej dość ciasno kiełbaski. Cebule obrać i pokroić w piórka. Ząbki czosnku obrać i pokroić no połówki. Kiełbasę obłożyć cebulą i czosnkiem. Nakłuć ostrym widelcem lub wykałaczką. Wstawić do rozgrzanego piekarnika (200°C) na godzinę. Co pewien czas nakłuwać kiełbasę podczas pieczenia. Podawać kiełbasę na gorąco z chrzanem i pieczywem.