

## Pieczona biała kiełbasa z pieczarkami, warzywami i piwem Marcina Budyńka



### FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	300 g
<b>kiełbasa biała</b>	600 g
<b>cebula czerwona</b>	2 szt.
<b>pomidor</b>	4 szt.
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>tymianek</b>	
<b>rozmaryn</b>	
<b>oregano</b>	
<b>piwo</b>	100 ml
<b>papryka wędzona</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>musztarda delikatesowa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marcin Budynek poleca:

Warzywa tniemy na czwórki, doprawiamy do smaku świeżymi ziołami i przyprawami, układamy na blaszce do pieczenia. Kiełbasę zwijamy w ślimaka, nacieramy olejem i przyprawami, a następnie układamy na warzywach i delikatnie nakłuwamy. Kiełbasę i warzywa podlewamy piwem i pieczemy 17-20 minut w temperaturze 200°C. Po upieczeniu podajemy z musztardą i grzankami.