

Biała kiełbasa w piwie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	8 sztuk
czosnek	1 ząbek
mielona kolendra	1/2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
po kilka ziarenek jałowca i czarnego pieprzu	
szczypta kminku	
piwo jasne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Razem z przyprawami dodać do piwa i wymieszać. Do piwnej marynaty włożyć kiełbaski i wstawić do lodówki na 3 godziny. Następnie piec je na rozgrzanym grillu 10-15 minut z każdej strony, od czasu do czasu podlewając pozostałą marynatą. Podawać z białym pieczywem i sałatką ze świeżych warzyw.