

Pieczona biała kiełbasa :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg białej kiełbasy surowej

tłuszcz

1/2 szklanki (z pieczenia mięsa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowa białą kiełbasę powiązać tak by były małe .Zalać wodą i doprowadzić do wrzenia Zmniejszyć gaz i parzyć pod przykryciem jakieś 20 minut . Wyjąć . Ostudzić . Poprzecinać na pojedyncze sztuki . Włożyć w brytfance i podlać tłuszczem z pieczenia mięsa . Piec w piekarniku przewracając 20 minut . Podawać na gorąco z chrzanem , sosem tatarskim .