

kiełbasa polska



REDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa polska	40 g
wino czerwone	1 szklanka
woda	1/2 szklanki
musztarda do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino takie jakie lubimy i wodę wlać do rondla ,zagotować ,włożyć kiełbasę i gotuj ,na małym ogniu około 7 minut ,potem wyciągnij kiełbasę i ją osusz , i pieczemy kiełbasę na grillu (na małym ogniu) ciągle obracając