

biała kiełbasa z żurawiną



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	1 kg
olej	
chrzan świeżo starty	4 łyżki
konfitura żurawinowa	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę naciąć w kilku miejscach i zagotować. Zimną kiełbasę położyć w naczyniu żaroodpornym i posmarować olejem. Piec w piekarniku. W tym czasie żurawinę wymieszać z chrzanem. Kiedy tylko kiełbaska zacznie się rumienić posmarować ją żurawinową masą. Zapiec.