

Pieczona biała kielbasa z piwem



MARIPOSAS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biała kielbasa	kg 0,5
czosnek	2 ząbki
piwo	0,5 litr
margaryna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żaroodporne naczynie posmarować margaryną, poukładać kielbasę i pomiędzy powkładać pokrojony czosnek i wstawić do nagrzanego piekarnika na około 15 min, i smarować tłuszczem co jakiś czas. Następnie wlać piwo i piec jeszcze z 10 min