

Pieczona biała kiełbaska – wspomnienie Wielkanocy



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	6 kawałków
suszone śliwki	100 g
wino wytrawne	250 ml
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kiełbasę ułożyć w naczyniu żaroodpornym
2. Położyć na nią suszone śliwki i cebulkę w piórka
3. Podać ½ porcji wina wytrawnego
4. Piec w piekarniku 20 min
5. Podać 2-gą część wina
6. Piec 10 min.