

Biała kielbasa opiekana w sosie z pieczenia mięs :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biała kielbasa 8 szt.

sos pieczeniowy 4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać sos od pieczenia mięsa .Włożyć kielbaski .Na małym gazie opiekać przewracając (uwaga by nie dopuścić do przypalenia) przez 10 minut .Podawać na ciepło z chrzanem, sosem tatarskim , ćwikłą .

Tak przyrządzona biała kielbasa zyskuje na aromacie przechodząc smakiem pieczonego mięsa , które i tak przecież piecze się na Święta .

Jeśli kielbasek ma być więcej można ułożyć je w brytfance na sosie (z góry też nim poleć) i zapiec w piekarniku .Ja robię to na patelni bo potrzebuję mało tyle co na 2-3 porcje .