

## Kiełbaski w glazurze sojowo-miodowej



**ALEKSANDRA55**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| <b>kiełbaski koktajlowe lub małe serdelki</b> | 500 gram |
| <b>sos sojowy</b>                             | 1 łyżka  |
| <b>miód płynny</b>                            | 1 łyżka  |
| <b>ziarna sezamu</b>                          | 1 łyżka  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbaski ułożyć pojedynczą warstwą na blasze do pieczenia, piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni do momentu aż kiełbaski zaczną brązowieć (6-8 minut). Miód wymieszać z sosem sojowym, polać powstałym sosem wyjęte z piekarnika kiełbaski. Włożyć z powrotem do pieca na 15-20 minut, aż zbrązowieją. Obracać 2-3 razy w ciągu pieczenia. Wyjąć z piekarnika, obsypać ziarnami sezamu, wymieszać, przełożyć na półmisek. Kiełbaski podają z bagietką i sałatką z pomidorów i cebuli.