

Biała kiełbasa nadziewana ananasem



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	4
miód	2 łyżki
wódka	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę nakłuć w kilku miejscach, zagotować. Następnie na wolnym ogniu gotować ok. 15 min. Wyjąć z wywaru i przestudzić. W każdej kiełbasce zrobić po 4 nacięcia. Ananasa osączyć z zalewy, każdy plaster pokroić na 4 kawałki. W nacięcia w kiełbasie włożyć kawałki ananasa. Ułożyć w formie żaroodpornej, skropić olejem i piec ok. 30 min. w temp 180 st C. W tym czasie utrzeć miód z wódką i papryką. Na 10 min przed końcem pieczenia posmarować kiełbasę.