

Biała kiełbasa z suszonymi śliwkami



SYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa biała	1 kg
suszone śliwki	15 dag
cebula biała	3 szt
smalec	1 łyżka
boczek wędzony	15 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

namoczyć śliwki w wodzie. cebule pokroić w talarki, a boczek w plastry. Na dnie naczynia żaroodpornego rozsmarować smalec, ułożyć cebulę a na niej kiełbasę. Między kiełbasami obłożyć śliwki i boczek. Piec ok 50 minut.