

Biała kiełbasa pieczona



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa biała	1,5 kg
cebula	2 szt
smalec	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smalcem smarujemy naczynie żaroodporne .Układamy ciasno kiełbase i posypujemy pokrojona w piórka cebula .Przykrywamy pokrywką i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200* C i pieczemy 1 godzinę .Dwa razy wyciągamy podczas pieczenia i przebijamy błonkę kiełbasy by pozwolić odcieknąć tłuszczowi .Jest pyszna na zimno i na gorąco.