

Wielkanocna kielbasa

data aktualizacji: 2019.04.19 autor: Redakcja



Składniki:

- 0,7 kg surowej białej kielbasy
- 3 duże czerwone cebule
- 3 łyżki oleju
- pół szklanki piwa
- 4 łyżeczki miodu
- 4 łyżeczki musztardy francuskiej
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Cebulę podsmażamy na oleju z przyprawami (można dodać suszoną słodką paprykę), przekładamy do naczynia żaroodpornego. Układamy kielbasę, którą polewamy piwem. Miód mieszamy z musztardą, po czym smarujemy wierzch kielbas. Wszystko pieczemy w 180 °C przez 30 - 40 minut, co jakiś czas polewając całość powstałym sosem. Smacznego!

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/31770-wielkanocna-kielbasa>