
Parówki zapiekane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3874 razy.

6 parówek (30 dag),

1 szklanka mleka skondensowanego niesłodzonego,

15 dag sera warmińskiego lub tyłżyckiego,

2 łyżki świeżo startego chrzanu,

sól,

pieprz.

Do rondelka wlać mleko, dodać starty ser, doprawić solą i pieprzem. Podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż sos zgęstnieje. Parówki obrać z osłonek, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, zalać sosem, posypać chrzanem

i zapiekać 15 - 20 min w piekarniku, w temperaturze

200 st.C. Podawać z ziemniakami lub ryżem i surówką.

Zamiast chrzanu można dodać 2 zmiążdżone ząbki

czosnku.