
Biała kiełbasa pieczona ze śliwkami

Dodano: 2008-03-04 15:50:58

Język: Polski

Odwiedzono: 1802 razy.

Składniki na 5 porcji:

5 lasek białej kiełbasy,

3 cebule,

150 g suszonych śliwek

20 ml oliwy,

pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę pokrój w plastry, krążki ułóż w naczyniu żaroodpornym i poukładaj na nich kiełbaski. Następnie ułóż suszone śliwki i ponownie przykryj krążkami cebuli. Całość polej odrobiną oliwy z oliwek. Tak przygotowane kiełbaski posyp mielonym czarnym pieprzem i piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 30-40 minut do momentu, gdy zaczną puszczać sok i się zarumienią.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>