
Kiełbasa z ogniska

Dodano: 2009-12-06 13:44:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

150-200 g kiełbasy na osobę (typu: zwyczajna, podwawelska),
1 plaster chudego, wędzonego boczku,
1 łyżeczka musztardy z pełnymi ziarnami,
jagody jałowca.

Jagodę jałowca rozgniatamy i mieszamy z musztardą. Kiełbasę nacinamy na końcach na krzyż, plaster boczku smarujemy musztardą i owijamy nim kiełbasę. Spinamy wymoczoną wykałaczką. Tak przygotowaną kiełbasę nadziewamy na patyk i pieczemy nad ogniem.
Na deser polecamy arbuza.

Nadesłał: gazetka Biedronki <>