



## Biała kielbasa pieczona w piwie z cebulą i majerankiem

🍴 6+ porcji ⌚ 50 minut

### Składniki

- 6 surowych białych kielbas
- 2 duże cebule
- 3 ząbki czosnku
- 500 ml jasnego piwa
- 2 łyżki musztardy francuskiej
- 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka kminku
- 1 liść laurowy
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka oleju

### Przygotowanie

- 1** Cebulę pokrój w piórka, czosnek w plasterki.
- 2** Na patelni rozgrzej olej, zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj majeranek i kminek.
- 3** W naczyniu żaroodpornym ułóż kielbasy, dodaj cebulę z przyprawami.
- 4** W miseczce wymieszaj piwo z musztardą i miodem, zalej kielbasę.
- 5** Dodaj liść laurowy, dopraw solą i pieprzem.



Piecz w 180°C przez 40 minut, co jakiś czas polewając kiełbasy sosem.

---



Podawaj z chrzanem i pieczywem.