



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.

6

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

7

Podawaj z chrzanem i pieczywem.