

Biała kiełbasa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



pyszne danie wielkanocne

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- biała surowa kiełbasa - 3/4 kg
- 3 ząbki czosnku -
- słonina - 10 dag
- majeranek - 1/2 łyżeczka(i)
- mielona papryka - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kiełbasę ułożyć na blasze, obłożyć cienko pokrojoną słoniną, posypać papryką i majerankiem, a na wierz położyć pokrojony w plasterki czosnek. Piec w temp. 180 stopni.

Jak podawać?

na gorąco