



www.pwkier.pl

Zapiekana biała kiełbasa



Biała kiełbasa i chrzan to zestawienie idealne. Nie może ich zabraknąć na wielkanocnym stole. KIERując się smakiem i poszukiwaniem nowych rozwiązań, przygotowaliśmy dla Was przepis na kiełbasę zapiekaną. Warto go wypróbować.

SKŁADNIKI:

- 500 g Białej Surowej z Szyunki Kier
- 1 cebula
- 150 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki chrzanu (najlepiej świeżego)
- sól
- pieprz
- świeży majeranek
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

W dużym rondlu zagotowujemy wodę i zmniejszamy ogień na minimum, aby nie wrzała, a były w niej bąbelki niczym w wodzie gazowanej. Wkładamy kiełbasę i parzymy przez ok. 10 minut. Wyjmujemy ją z wody, osuszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Wstawiamy je do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni i pieczemy, aż ładnie się przyrumieni.

W tym czasie przygotowujemy sos. Cebulę kroimy w drobną kostkę i szklimy ją na oleju, na małym ogniu. Dolewamy śmietanę, dodajemy chrzan i dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

Sos wlewamy do kiełbasy i zapiekamy razem, aż wszystko przypiecze się na złoto.