



przepisy.pl

Biała kiełbasa pieczona w piwie



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała kiełbasa - 6 sztuk
- piwo - 500 mililitrów
- cebula - 5 sztuk
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- goździki - 3 sztuki
- czarny pieprz - 3 sztuki
- kminek - 1 szczypta
- brązowy cukier - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę natłuszczamy i układamy w naczyniu żaroodpornym, wciskając między kawałki liście laurowe i po około 4-5 sztuk ziela angielskiego, goździków i pieprzu. Dodajemy pokruszone przyprawy w kostkach. Zalewamy piwem do 2/3 wysokości kiełbasek.
2. Pieczemy godzinę, w temperaturze 180 st. C. W połowie pieczenia odwracamy zarumienione kiełbaski.
3. W międzyczasie kroimy cebulę w półplasterki i przesmażamy na odrobinie oleju. Właściwie to nie przesmażamy, a dusimy na bardzo małym ogniu, tak by zmiękła i nie przypaliła się. Mieszmamy często, a po ok. 15 minutach doprawiamy solą, pieprzem i kminkiem oraz dodajemy cukier. Dusimy jeszcze 5 minut. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl