



przepisy.pl

# Kiełbaski w piwnej marynacie

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czosnek ząbki - 2 sztuki
- kiełbasa - 1.5 kilogramów
- piwo - 0.5 szklanek
- jałowiec - 0.5 łyżeczek
- skórka z pomarańczy - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Czosnek obierz i zmiażdż.
2. Przygotuj marynatę: piwo wymieszaj z czosnkiem i jałowcem, a następnie dodaj kawałek skórki pomarańczowej.
3. Kiełbasę pokrój na porcje i ponakłuj widelcem.
4. Zalej marynatą i wstaw do lodówki na 5 godzin.
5. Wyjmij z zalewy i upiecz na grillu. Podczas pieczenia smaruj marynatą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)