



## BIAŁA KIELBASA PIECZONA Z OWOCAMI

### SKŁADNIKI:

3 opakowania białej kielbasy wieprzowej  
Naturrino  
3 jabłka  
2 cebule  
100 g śliwek suszonych kalifornijskich  
300 g śliwek mrożonych drylowanych  
100 g mrożonej żurawiny  
2 łyżki gruboziarnistej musztardy  
300 ml soku jabłkowego lub wody  
tymianek do aromatu

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Jabłka umyć i pokroić w ósemki. Cebule obrać i posiekać w piórka lub plasterki. Białą kielbasę wyjąć z opakowania i ponacinać nożem z jednej strony.
2. Na dnie blaszki do pieczenia ułożyć 3/4 jabłek, cebulę i śliwki (mrożone oraz kalifornijskie). Wymieszać z musztardą. Wyłożyć kielbasę. Składniki posypać żurawiną oraz pozostałą częścią jabłek i śliwek. Całość podlać sokiem lub wodą i udekorować tymiankiem.
3. Kielbasę z owocami wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 35-40 minut. Smak potrawy świetnie uzupełniają tłuczone ziemniaki i kasza perłowa.