



BIAŁA KIELBASA PIECZONA Z OWOCAMI

SKŁADNIKI:

- 3 opakowania białej kielbasy
- 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.

Pamiętaj: białą surową parzymy! Nie gotujemy! Wkładamy do wrzącej wody, parzymy pod przykrywką.

Czas parzenia ok. 15 minut.