

Biała kiełbasa pieczona w jasnym piwie

Niebanalny przepis na wyborną potrawę na Wielkanocne śniadanie. Najbardziej lubię podawaną na zimno z pieczywem i ćwikłą.

Gotowe w **1 godz 45 min**

Składniki

ilość porcji: **6**

- 1 kg białej kiełbasy
- 500 ml jasnego piwa
- 5 ząbków czosnku, zgniecionych
- 2 liście laurowe
- 3 cebule, pokrojone w plasterki
- 1 papryka pokrojona w paski
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 1/2 łyżeczki tymianku
- sól i pieprz do smaku
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 2 łyżki oliwy

Metoda przygotowania

Przygotowanie: **15 min** | Gotowanie: **1 godz** | Czas dodatkowy: **30 min, odstawienie**

1.

Kiełbasę wymyć i ponakłuwać wykałaczką.

2.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.

3.

Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą i ułożyć w nim ciasno kiełbasę.

4.

Kiełbasę natrzeć czosnkiem, posypać tymiankiem, majerankiem, solą i pieprzem. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, skropić oliwą i odstawić na 30 minut.

5.

Kiełbasę zalać piwem do 2/3 jej wysokości, na wierzch nałożyć pokrojoną w plastry cebulę i pokrojoną w paski paprykę. Naczynie przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika.

6.

Piec przez ok. 60 minut, co jakiś czas nakłuwając kiełbasę, żeby wypłynął z niej nadmiar tłuszczu i wody. Na 10 minut przed końcem pieczenia, naczynie odkryć i zwiększyć temperaturę do 200 stopni C. Dzięki temu kiełbasa się podpiecze i nabierze pięknego koloru.

Biała kiełbasa pieczona

Potrawa, z którą nieodzownie kojarzy mi się Wielkanocne śniadanie. Wyśmienicie smakuje jako danie na ciepło z musztardą lub piwnym sosem i na zimno, z ćwikłą z chrzanem.

Gotowe w **1 godz 40 min**

Składniki

ilość porcji: **6**

- 1 kg białej kiełbasy
 - 5 ząbków czosnku, zgniecionych
 - 100 ml wody
 - 2 łyżki oliwy z oliwek
 - tymianek
 - szczypta soli
 - pieprz czarny mielony
-

Metoda przygotowania

Przygotowanie: **10 min** | Gotowanie: **1 godz** | Czas dodatkowy: **30 min, odstawienie**

1.

Kiełbasę wymyć.

2.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni.

3.

Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą i ułożyć w nim ciasno kiełbasę.

4.

Kiełbasę natrzeć czosnkiem, posypać tymiankiem, solą i pieprzem. Odstawić na 30 minut.

5.

Kiełbasę podlać wodą, naczynie z kiełbasą przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika.

6.

Piec przez ok. 60 minut, co jakiś czas nakłuwając kiełbasę, żeby wypłynął z niej nadmiar tłuszczu i wody. Na 10 minut przed końcem pieczenia, naczynie odkryć i zwiększyć temperaturę do 200 stopni. Dzięki temu kiełbasa się podpiecze i nabierze pięknego koloru. Podawać z pieczywem.