

Biała kiełbasa pieczona

Przepis dodany przez użytkownika spikus13

... pycha ...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- surowa biała kiełbasa - 1 kg
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 4
- oliwa - 125 ml
- sos sojowy - 60 ml
- pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Cebul posiekać, czosnek zgnieść, zalać oliwą i sosem sojowym, wymieszać. Kiełbasę nakłuć widelcem, zalać oliwą z sosem, odstawić do lodówki na całą noc. Wyjąć z zalewy i wstawić na 1,5 godz. do średnio nagrzanego piekarnika (170 stopni)

