



Biała kiełbasa pieczona

Autor: najlepszewkuchni.pl

Biała kiełbasa pieczona smakuje wybornie, jest soczysta i pyszna. Idealna na Wielkanoc, jednak równie dobrze możemy podać ją np. na sobotnie śniadanie. Polecana dla każdego. Warto spróbować ten tradycyjny produkt w innym wydaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Kiełbasę wkładamy do natłuszczonego naczynia żaroodpornego, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i mieloną papryką.

Krok 2

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy przez 20 minut. Odwracamy kiełbasę na drugą stronę i pieczemy przez kolejne 10 -15 minut, aż ładnie się zarumieni. Dekorujemy pokrojoną natką pietruszki.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg białej surowej kiełbasy

2 łyżki oleju

0, 5 łyżeczki soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki

1 pęczek natki pietruszki