



BIAŁA KIEŁBASA PIECZONA W CYDRZE

Składniki:

- 5 - 6 szt. białej kiełbasy bezglutenowej parzonej
- 2 szt. czerwonej cebuli
- 3 - 4 szt. szalotki
- 1 butelka cydru (minimum 330 ml)
- 1 - 2 łyżeczki majeranku
- sól
- pieprz
- oliwa do smażenia

Wykonanie:

- cebulę i szalotkę pokroić w piórka
- na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić cebulę oraz szalotkę, doprawić majerankiem, solą, pieprzem i smażyć, aż cebula oraz szalotka będą szkliste
- z białej kiełbasy delikatnie ściągnąć flak
- usmażoną cebulę oraz szalotkę wyłożyć z patelni i umieścić w naczyniu do zapiekania
- na patelni po cebuli i szalotce obsmażyć na złoty kolor białą kiełbasę
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- kiełbasę przełożyć do naczynia do zapiekania (do którego uprzednio włożono cebulę oraz szalotkę) i zalać cydrem
- piec pod przykryciem przez około 40 minut, a następnie ściągnąć pokrywę i dalej piec przez około 20 minut