

Pieczona biała kiełbasa z żurawiną

Składniki:

6 białych kiełbasek
1 czerwona cebula
3 jabłka
0,5 cytryny
2 łyżki cukru
3-4 ząbki czosnku
 $\frac{3}{4}$ szklanki żurawiny
2 łyżki oleju



Sposób wykonania:

Kiełbasę ugotować (10 minut). Następnie wyjąć z wody i ostudzić. Jabłka obrać i pokroić w ćwiartki. Owoce skropić sokiem z cytryny. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na oleju, dołożyć jabłka oraz wsypać żurawinę. Składniki posypać cukrem i wymieszać.

Naczynie do zapiekania wysmarować olejem, po czym wyłożyć połowę masy, na nią pęta kiełbasy i resztę masy. Plastry czosnku. Piec w piekarniku ok. 15 minut w 180 stopniach.

Dekorować żurawiną i zieloną pietruszką.

Wykonał: **Karol Matyjaszek kl. I THŻ**