



*Biała kiełbasa zawijana
w boczek i ser żółty*

Biała kielbasa zawijana w boczek i ser żółty



Składniki:

5 kawałków białej kielbasy (500 dag)
2 łyżki masła
1 cebula
5 plastrów boczku wędzonego
5 plastrów sera żółtego
pieprz, sól, ząbek czosnku
szczypta papryki w proszku
oregano, majeranek
wywar z rosółu

Gotowej potrawy około 1,1 kg

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokroić w piórka, zeszklić na rozgrzonym maśle, doprawić pieprzem, papryką, czosnkiem, oregano i majerankiem.
2. Kielbasę opłukać i osuszyć
3. Plastry boczku i żółtego sera rozłożyć na desce
4. Na plastry boczku i sera położyć porcję duszonej cebuli i kielbasy, zawinąć ciasno tak aby cebula nie wyszła z pod sera i boczku, spiąć wykałaczką
5. Kielbasę ułożyć w wytłuszczonym naczyniu żaroodpornym, zalać gorącym rosółem.
6. Piec godzinę w temperaturze 180°C

Zawartość w 100 g potrawy:

Białko	14,9 g
Tłuszcz	22 g
Węglowodany	1 g
B : T : W	1 : 1,5 : 0,1
kcal	259