

Biała kielbasa w pomidorach

Składniki:

- 1 kg białej kielbasy parzonej,
- 2 duże cebule,
- 1 czosnek,
- 2 puszki pomidorów,
- 1 przecier pomidorowy
- Zioła prowansalskie

Przygotowanie:

Kielbasę naciąć i podsmażyć. Cebulę pokroić w prążki i podsmażyć na patelni dodając pomidory z puszki i trochę poddusić. Dodać czosnek pokrojony w kosteczkę i przecier pomidorowy. Kielbasę przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać sosem i posypać ziołami prowansalskimi. Piec ok. 1 godz. w temperaturze 200 st.

Smacznego!