


Roštilj kobasice u pivu

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

2 žlice ulja
8 roštilj kobasica
3 luka
2,5 dl svijetlog piva

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U tavi zagrijte ulje na srednje jakoj vatri. Dodajte kobasice i pecite ih dok ne porumene sa svih strana. Prebacite kobasice na tanjur i ostavite sa strane.

Dodajte tanko narezani luk u tavu i dinstajte oko 7 minuta ili dok ne omekša i ne postane zlatan, po potrebi dodajući još ulja. Ulijte pivo i pustite da proključa. Smanjite vatru na srednju jačinu i vratite kobasice.

Prebacite tavu u pećnicu i pecite na 180 °C 35-40 minuta.

Poslužite kobasice i luk sa senfom, pecivima i coleslaw salatom.