

## Kaszanka w wydaniu "piekarnikowym"

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zubrzyk80](#), dnia 8 Sierpnia 2011r. o 21:34

Tagi: [kaszanka](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa wędliny](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Podlasie i Suwalszczyzna](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ketchup łagodny	4	łyżka	płyny i sosy
ogórek konserwowy	4	szt.	warzywa
wędlina - kaszanka	6	szt.	mięsa

### Opis

Gdy pogoda nie dopisuje, a ma się "smaka" na coś grillowanego, polecam kaszankę w wydaniu "piekarnikowym".

Do tego ogórek konserwowy i dobre pieczywo. Smakuje wyśmienicie z ketchupem. Równie dobrze jak z grilla...

Kaszankę ułożyć na ruszcie w piekarniku, ustawić temperaturę na 180 stopni. Podpiekać około 20 minut, po 10 minutach obrócić.

Wyłożyć na talerz, polać ketchupem i położyć pokrojone ogórki konserwowe.



Dla ilu osób: 2

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 25min.

Cana:

Liczba kalorii: