

Punjene kobasice, u crnom pivu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** domaćih (svežih) svinjskih kobasica

Fil:

- **3** cenabelog luka
- **1/2** glavice crnog luka
- **3 kašike** parmezana

Smesa za premazivanje kobasica:

- **1 kašičica** meda
- **2 kašike** kecapa
- **1/2 kašičice** cili sosa

...i još:

- **100 ml** crnog piva
- **3 grancice** svežeg, ruzmarina

Priprema

Fil: Crni i beli luk, sitno, iseckati, dodati izrendani parmezan i dobro sjediniti. Smesa za premazivanje kobasica:

Med, kecap i cili sos staviti u dublju posudicu i dobro, kašicom, sjediniti.

Kobasice, pažljivo preseći po sredini, ali ne do kraja. Ostaviti 2cm, pri kraju neiseceno. Filom, dobro, napuniti sredinu kobasica, pa ih poreati u pleh. Izmeu kobasica staviti grancice ruzmarina. Ne stavlja se nikakva masnoca u pleh, zato što kobasice puste masnocu.

Svaku kobasicu premazati smesom za premazivanje, preliti ih crnim pivom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Kada kobasice dobro porumene, izvaditi ih iz rerne i poslužiti tople, uz prilog po želji.

Savet