

Śniadaniowa potrawka z kiełbasy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Śniadaniowa potrawka z kiełbasy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4- 5 średnich cebul - 1/2 kg kiełbasy zwyczajnej - 200 g koncentratu pomidorowego - sól i pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać kilka łyżek oleju, zeszklić na nim cebulę. Kiełbasę pokroić w plasterki, dodać do cebuli. Przesmażyć aż woda zawarta w kiełbasie lekko odparuje, nie dopuszczając, by cebula zaczęła się złocić. Dodać koncentrat i jeszcze chwilę smażyć, następnie podlać wodą i dusić pod przykryciem około 20 minut. Potrawa powinna mieć konsystencję średnio gęstego sosu. Posolić i popieprzyć do smaku i podawać z pieczywem. Opcjonalnie można razem z cebulą dodać drobno pokrojony czosnek i doprawić cząbrem i pieprzem cayenne.

