

Wodzionka inaczej

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

10-15 dag swojskiej kiełbasy
1 kromki chleba (4-5 dniowego)
około 1 litra wody
2 ząbki czosnku
wegeta
sól
pieprz
maga
1 łyżeczka smalcu (niekoniecznie)

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- czosnek - 2 szt.
- kiełbasa - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Chleb kroimy w kostkę, przekładamy do talerza. Czosnek kroimy w drobną kostkę, gniciemy widelcem, żeby puścił sok i posypujemy kostki chleba. Wodę gotujemy, przyprawiamy i dodajemy kiełbasę. Gotujemy jeszcze ok. 10 minut na wolnym ogniu. Następnie zalewamy kostki chleba i dodajemy kiełbasę.

Smacznego!