
Kiełbasa po cygańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3609 razy.

1/2 kg kiełbasy,

100 g boczku,

1 paczka (125 g) puree ziemniaczanego,

750 g żółtego sera,

1 papryka,

1 cebula,

sól,

papryka w proszku

Kiełbasę pokroić w kawałki długości około 10 cm. Boczek pokroić w plasterki, podobnie żółty ser, a paprykę i cebulę w paski. Kawałki kiełbasy naciąć głęboko wzdłuż, nadziać plasterkami sera, boczku, papryką, oprószyć papryką w proszku, smażyć na tłuszczu lub piec na grillu wraz z cebulą. W tym czasie przyrządzić ziemniaki puree według przepisu na opakowaniu, przełożyć na talerze, formując w kształcie wianuszków. Po środku układać porcje kiełbasy, połączyć tłuszczem ze smażenia, udekorować cebulą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

apetyczne lecz tuczace kasek pyszny i łatwy w przygotowaniu polecam jadłem go nie raz

Nadesłał(a):monika i andrzej <monika2203@interia.pl> 2006-01-05 21:01:32

No Kiełbasa Po Cygańsku jest po prostu masakra mówię wam ludzie warto jeść co z tego że trochę kalorii skoro jest taka wspaniała i wymienita w smaku a ten aromat kiełbasy z serem mmmmm paluchy lizać nic więcej. Powiem tak: ja w kiełbasie po cygańsku zakochałem się od pierwszego wejrzenia i jestem uzależniony:) pozdrawiam wszystkich miłośników kiełbasy po cygańsku Buziaki

Kochani:*

Nadesłał(a):