
Kiełbaśnik

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4900 razy.

1/2 kg kiełbasy zwyczajnej,

2 cebule,

1 l rosółu z kostki,

łyżka tłuszczu,

1 łyżka przyprawy gulaszowej,

1 łyżka papryki w proszku,

pół łyżki bazylii lub majeranku,

sól, pieprz

Cebulę drobno pokroić , podsmażyć na tłuszczu . Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w plasterki, podsmażyć jeszcze krótko wraz z cebulą, uważając by się nie przypaliła, a następnie przełożyć do większego garnka, zalać rosółem z bulionu, dodać przyprawy, gotować jeszcze około 10 min. Podawać z pieczywem.

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

smakuje jak kiełbasa tylko że z kiełbaśnika jak smakuje nie wiam ale psu smakowało

Nadesłał(a):<> <a@wp.pl> 2006-08-18 11:08:29