

Kiełbasa w sosie paprykowo-cebulowym.

Autor: **Docherro**Przepisów: **861** Ocena: **18257**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kiełbasa śląska 1,30kg
- papryka żółta 4 -5 szt
- cebula 3 szt
- groszek konserwowy
- kurkuma 1 łyżeczka
- Papryka czerwona 2 łyżeczki
- bazylika 1 łyżeczka
- estragon szczypta
- sól pieprz do smaku
- masło 2 łyżki
- mąka 2 łyżki
- śmietana 18 % 150ml

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokrojoną w piórka ,paprykę w grubsze plasterki zeszklić na maśle.
Dodać kiełbasę pokrojoną w talarki i smażyć 10min.
Podlać wodą do przykrycia i gotować 15min.
Dodać przyprawy,oraz odcedzony groszek.
Mąkę roztrzepać w odrobinie zimnej wody i wlać do sosu.
Śmietanę rozprowadzić ze sosem i dodać do kiełbasy.
Doprawić ewentualnie jeszcze do smaku.

Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: