

Męska patelnia mocy



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2804**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 kiełbaski z szynki Morliny (śląskie) lub 1 laska podwawelskiej
- 2 duże cebule
- 1/4 kostki margaryny zwykłej lub mlecznej
- 3 łyżeczki przecieru pomidorowego
- pieprz czarny świeżo zmielony, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbasę pokroić w pół talarki, wrzucić na dużą patelnię teflonową (średnica 26 cm), dodać połowę porcji margaryny i podsmażyć. Cebulę obrać pokroić najpierw na ćwiartki i w paseczki, dorzucić do kiełbasy.



- 2 Patelnię przykryć, kilka minut dusić, by cebula zmiękła. Odkryć, zmielić dużą ilość pieprzu, lekko osolić, dodać resztę margaryny i przemieszać. Całość jeszcze chwilkę dusić, dorzucić koncentrat, wymieszać, by połączył się z tłuszczem.
Gotowe. Podawać z ulubionym pieczywem i maczać je w powstałym sosie. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: