

Cebulka duszona \"na winie\"

ABISAY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 średnie
masło	1 łyżka
sól	
boczek	
kiełbasa	
pomidor	
papryka	
gotowane mięso wołowe	
gotowane mieso drobiowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę kroimy drobno i wrzucamy na patelnię z rozgrzanym masłem. Dusimy na małym ogniu pod przykryciem. Reszta składników jest dowolna. Doskonały sposób na \"posprzątanie\" lodówki z resztek mięsa, warzyw grzybów czy innych składników. I zawsze wychodzi pyszne :)