

## Danie jednogarnkowe z ziemniakami i kiełbasą w mleku kokosowym



### KASIA PICHCI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na danie jednogarnkowe:

<b>ziemniaki</b>	800 gramów
<b>kiełbasa</b>	300 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>wywar grzybowy</b>	200 mililitrów
<b>mleko kokosowe</b>	200 mililitrów
<b>suszone pomidory z czosnkiem</b>	2 łyżki
<b>pieprz ognisty mielony</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>mąka</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy na ćwiartki.

Kiełbasę kroimy w plastry, cebulę w piórka, a czosnek siekamy.

Na rozgrzewamy tłuszcz wrzucamy kiełbasę cebulę i czosnek.

Smażymy chwilę po czym dodajemy ziemniaki, pomidory suszone z czosnkiem, sól, pieprz ognisty, wywar i mleko kokosowe.

Dusimy pod przykryciem około 20 minut na średnim ogniu.

Po tym czasie ziemniaki powinny być miękkie. Jeśli jest potrzeba zagęszczamy sos. Przekładamy na talerz posypujemy pietruszką .

SMACZNEGO