

kaszanka z papryczką Iranian Cherry...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej	1/4 szklanki
cebula biała	2 sztuki
cukier	1/2 łyżeczki
ziemniaki gotowane w mundurkach	1/2 kg
sól	- ile potrzeba
kaszanka	70 dag
Papryka ostra mielona Prymat	1 (iranian cherry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule pokrojoną w talarki i posypaną cukrem lekko zeszklić na rozgrzanym oleju

dodać do cebuli pokrojoną razem z pestkami ostrą papryczkę Iranian Cherry lub chilli lub jaką masz i podsmażyć z 5 minut mieszając

przełożyć na talerz i na tym tłuszczu usmażyć kaszankę

ugotowane w łupinkach ziemniaki obrać i pokroić je na plastry

na talerzu ułożyć ziemniaki i je do smaku posolić, na nie kaszankę i na kaszankę cebulę z papryczką

smaczny obiad z pikantną kaszanką.....SMACZNEGO!!!