

Potrąwka z parówek na piwie



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówki	1/2 kg
jabłka	2
piwo	250 ml
bulion	1/2 szkl
cebula	2
pieprz	
chili	
majeranek	2 łyżeczki
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki kroimy w plasterki np 1 cm i podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu aż się ładnie zrumienią. Zdejmujemy z patelni i na tym samym tłuszczu szklimy poszatkowaną lub pokrojoną w ósemki cebulkę. Gdy cebula już lekko zmięknie dodajemy parówki oraz jabłka (pozbawione gniazd nasiennych, pokrojone w ósemki lub większą kostkę). Jabłka pozostawiamy w skórce. Wszystko podsmażamy kilka minut, lekko mieszając. Następnie dolewamy bulion oraz piwo. Doprawiamy do smaku przyprawami i dusimy wszystko pod przykryciem ok 15 minut. Jeśli po tym czasie na patelni jest wciąż dużo soku, odkrywamy pokrywkę i trzymamy potrawę na ogniu tak długo aż sos nieco zgęstnieje. Podajemy na ciepło z pieczywem, ryżem. Można posypać natką pietruszki.