

Potrawka ziemniaczana z parówkami

KOTLET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| parówki | 5 |
| ziemniaki pokrojone w kostkę | 60dag |
| wędzony boczek | 20dag |
| białe cebule | 3 |
| por | 1,1/2 |
| bulion | 2,1/2 szklanki |
| żółtko | 2 |
| śmietana | 150ml |
| sól | |
| pieprz | |
| tymianek | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek po pokrojeniu w kostkę i przesmażeniu przekładamy do garnka. Następnie kroimy cebulę i por po czym przesmażamy na tłuszczu z boczku. Po połączeniu z boczkiem dodajemy ziemniaki i bulion. Gotujemy na małym ogniu ok. 25 minut. Doprawiamy solą, pieprze, tymiankiem i oregano. Zaprawiamy śmietaną rozmieszaną wcześniej z żółtkiem i następnie należy zagotować. Dodajemy parówki i podgrzewamy.