

## Przepis dnia, odc. 2. Smażona kaszanka na purée ziemniaczanym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Kaszanka

<b>kaszanka z podrobami</b>	8 plastrów
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>słodkie cebule</b>	2 szt
<b>szara reneta</b>	2 szt
<b>sok z cytryny</b>	1/2
<b>cynamon Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	do smaku
<b>ogórek konserwowy Smak</b>	12 szt
<b>szczypiorek</b>	

#### Puree ziemniaczane

<b>ziemniaki</b>	400 g
<b>masło</b>	100 g
<b>śmietana kremowa 36%</b>	100 ml

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

**Pieprz biały mielony Prymat**

**Gałka muskatołowa mielona Prymat**

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Purée: ugotowane ziemniaki zblendować, dodać rozpuszczone masło, śmietanę, sól, pieprz biały i gałkę muszkatołową. Całość delikatnie wymieszać.
- KROK 2 Jabłka obrać, pokroić na części i skropić sokiem z cytryny.
- KROK 3 Na rozgrzanym oleju obsmażyć kaszanke z każdej strony i odstawić w ciepłe miejsce.
- KROK 4 Na tej samej patelni zeszklić cebulę, dodać jabłka i przyprawy, krótko podsmażyć, aby jabłka zachowały swój kształt.
- KROK 5 Kaszanke ułożyć na jabłkach z cebulą i cynamonem. Tak przygotowaną kaszanke podawać z purée ziemniaczanym i ogóreczkami konserwowymi.