

## Smażona kiełbasa

**PAWELEK180844**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa zwyczajna</b>	0,5 kilograma
<b>cebula</b>	1 mała
<b>szczypiorek</b>	pół pęczka
<b>keczup</b>	5 łyżek
<b>majonez</b>	5 łyżek
<b>olej</b>	odrobinę

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w grubsze talarki. Na patelni rozgrzać olej. Cebulę umyć, obrać i posiekać drobnutko. Szczypiorek dokładnie umyć i posiekać. Kiedy olej się rozgrzeje włożyć kiełbasę. Za chwilę dodać cebulę i smażyć aż kiełbasa zbrązowieje. Dwie minuty przed wyciągnięciem potrawy należy dodać szczypiorek. Po usmażeniu danie wyłożyć na talerze. Keczup oraz majonez połączyć razem i wymieszać. Powstałym sosem poleać kiełbasę. Smażoną kiełbasę najlepiej jeść z chlebem posmarowanym masłem.