

Śniadaniowa potrawka z kiełbasy

IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	4-5 sztuk
kiełbasy zwyczajnej	1/2 kg
koncentratu pomidorowego	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać kilka łyżek oleju, zeszklić na nim cebulę. Kiełbasę pokroić w plasterki, dodać do cebuli. Przesmażyć aż woda zawarta w kiełbasie lekko odparuje, nie dopuszczając, by cebula zaczęła się złocić. Dodać koncentrat i jeszcze chwilę smażyć, następnie podlać wodą i dusić pod przykryciem około 20 minut. Potrawa powinna mieć konsystencję średnio gęstego sosu. Posolić i popieprzyć do smaku i podawać z pieczywem. Opcjonalnie można razem z cebulą dodać drobno pokrojony czosnek i doprawić cząbrem i pieprzem cayenne. Smacznego !!