

ziemniaczki na ostro



MAGDALENA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula biała	2
ziemniaki	5
kiełbasa	200 gram
masło	4 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
pietruszka	
ketchup	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki i cebulę kroimy w kostkę. Kiełbasę również. Masło stopić, gdy przestanie się pieniać dodajemy pokrojone warzywa. Smażymy na złoty kolor.
- KROK 2 Dodajemy czerwone składniki, mieszamy i lekko podgrzewamy.
- KROK 3 Na sam koniec dodajemy pietruszkę. Wszystko jeszcze raz mieszamy. Próbuujemy i poprawiamy, jeżeli jest taka potrzeba.
- KROK 4 Podajemy gorące. Można dodać do tego bułkę lub jajko sadzone.