

ziemniaki w sosie serowym



KUKLIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
serek topiony	2 szt
śmietana 30%	1 szklanka
cebula	1 szt
kiełbasa podwawelska	1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę zeszklić, dodać śmietanę, zagotować. Do gotującej śmietany dodać serki o ulubionym smaku (ja używam ziołowy i cebulowy) i gotować do rozpuszczenia się serków.
- KROK 2 Ugotowane ziemniaki i kiełbasę kroimy w drobne kawałki i dodajemy do sosu
- KROK 3 Całość jeszcze chwilę smażymy i doprawiamy do smaku. Na koniec posypujemy posiekanym koperkiem