

Zalewajka z kiełbasą i ziemniakami



ROBERT10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	5 szt
cebula	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	
żurek z butelki	1
śmietana	3 łyżki
kiełbasa podwawelska	25 dag
Majeranek suszony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, kroimy w drobną kostkę i zalewamy około 2 l wody. Dodajemy listek laurowy. Kiełbasę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Gdy ziemniaki będą już miękkie dodajemy kiełbasę.

Cebulę kroimy drobno i podsmażamy na oleju, dodajemy do zupy. Dolewamy żur. Przyprawiamy solą, pieprzem, majerankiem i na końcu śmietaną.