

Parówki zapiekane z cebulą



SZYMKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 kg
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
parówki	1 kg
ketchup	2 łyżki
ser żółty	35 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki przekroić na pół, końcówki ponacinać i podsmażyć na małym ogniu, tak aby nacięte końce stworzyły gwiazdki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, delikatnie zasmażyć. Gdy się zarumieni dodać wody i dusić do miękkości. Do cebuli dodać zioła i sól, pieprz oraz ketchup. Przygotowaną cebulę włożyć do naczynia żaroodpornego a na niej ułożyć parówki i posypać serem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. na 15-20 minut.
Smacznego!