

Kiełbasa śląska na gorąco



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa śląska	60 dag
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	3 sztuki
pieczarki	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę kroimy w pół plasterki. Paprykę czystymy z gwiazd nasiennych i kroimy w paski. Pieczarki kroimy w plasterki, cebulę w kostkę. Wszystkie składniki dusimy na oleju do miękkości. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.