

Ciepła curry-kiełbaska z serem



JOANNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Serek Hohland w plasterkach	1 plaster
Przyprawa curry orientalna Prymat	2-3 łyżeczki
natka selera	1 łyżeczka
kiełbasa krakowska	4 sucha

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotować 4 plastry kiełbasy średniej grubości
2. Każdy plaster natrzeć curry z obu stron (nadmiar przyprawy strząsnąć)
3. Rozgrzać patelnię, na której można smażyć bez tłuszczu i ułożyć na niej kiełbasę - smażyć z obu stron.
4. Plaster serka Hohland pokroić na 4 równe kawałki (można użyć dowolnego smaku sera).
5. Na każdym plasterku kiełbasy ułożyć po kawałku sera i posypać odrobiną suszonej natki selera.
6. Ogrzewać, aż ser się lekko rozpuści.
7. Można podawać z ciepłymi tostami lub z jajecznicą.