

Kie?baska na ry?u



RENATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kie?basa zwyczajna	0,5 kg
t?uszcz	do sma?enia
ry	1 szklanka
rodzynki	2 ?y?ki
grostek konserwowy	1 puszka ma?a
sos pomidorowy pikantny	1 ?y?ka
sól	do smaku
mas?o	1 ?y?eczka
natka pietruszki	1 ?y?ka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ry? gotujemy, os?czamy na sicie, mieszamy z mas?em i przetrzymujemy w cieple pod przykryciem /ja rondel z ry?em zawijam w koc/. Kie?bas? kroimy na kawa?ki, nacinamy kilkakrotnie na ukos i obsma?amy na rumiano na rozgrzanym t?uszczu. Nast?pnie ry? mieszamy z sosem pomidorowym, namoczonymi i ods?czonymi rodzynekami i ods?czonym groszkiem. Ry? z dodatkami przek?adamy na pó?misek i uk?adamy na nim usma?on? kie?bas?. Posypujemy posiekan? zielenin?. Mo?emy udekorowa? pokrojonymi w ?wiartki pomidorkami.