

Parówki w piwie i jabłkach



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówki	1 kg
jabłka	4 szt
piwo	500 ml
cebula	4 szt
pieprz	
chili	1 szczypta
majeranek	2 łyżeczki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki obieramy z osłonek i przekrawamy każdą na 3 części. Podsmażamy parówki na rozgrzanym tłuszczu, aż się ładnie zrumienią. Zdejmujemy z patelni i na tym samym tłuszczu co parówki szklimy cebulę, którą wcześniej obieramy i kroimy w ósemki. Gdy cebula lekko zmięknie, dodajemy do niej parówki, oraz pozbawione gniazd nasiennych, pokrojone w ósemki jabłka. (Jabłka pozostawiamy w skórkach) Podsmażamy to wszystko razem kilka minut, mieszając. Następnie dolewamy do potrawy bulion, piwo oraz przyprawy i dusimy wszystko razem pod przykryciem 10-15 minut. Jeśli po tym czasie na patelni nadal jest dużo soku, odkrywamy przykrywkę i trzymamy potrawę na ogniu aż nieco zgęstnieje. Podajemy na ciepło, z chlebem, posypane zieleniną, np. natką pietruszki.