

parówki z farszem warzywnym



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka kukurydzy

cebula

łyżka masła

sól, pieprz

keczup

parówki 60 dag

olej 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydze osączamy. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Paprykę myjemy, przekrawamy i usuwamy gniazdo nasienne, miąższ kroimy w małą kostkę. Cebulę i paprykę dusimy na rozgrzanym oleju ok. 10 minut. Wsypujemy kukurydzę. Doprawiamy solą i pieprzem. Parówki głęboko nacinamy wzdłuż i podsmażamy na maśle (najpierw naciętą stroną na dół, potem odwracamy). Napełniamy obficie warzywami i polewamy keczupem.