

PYSZNE PARÓWKI



DANUTA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka kukurydzy	1 PUSZKA
cebula biała	1 SZTUKA
łyżka masła	1 ŁYŻKA
sól, pieprz	
parówki	60 grube
olej	1 łyżka
papryka zielona	1 SZTUKA
papryka żółta	1 SZTUKA
papryka czerwona	1 SZTUKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KUKURYDZĘ ODSĄCZYĆ, CEBULĘ OBRĄĆ. POKROIĆ W KOSTKĘ. PAPRYKĘ MYJEMY PRZEKRAWAMY I USUWAMY GNIAZDO NASIENNE. MIĄŻSZ KROIMY W MAŁĄ KOSTKĘ. CEBULĘ I PAPRYKĘ DUSIMY NA PODGRZANYM OLEJU OKOŁO 10 MINUT. WSYPUJEMY KUKURYDZĘ DOPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM. PARÓWKI GŁĘBOKO NACINAMY WZDŁUŻ I PODSMAŻAMY NA MAŚLE NAJPIERW NACIĘTĄ STRONĄ POTEM DRUGĄ. DO ŚRODKA GORĄCYCH PARÓWEK NAKŁADAMY FARSZ. MOŻNA POŁĄCZ KEČUPEM LUB SOSEM JEŚĆ GORĄCE. PYSZNE. POLECAM GORĄCA.