

"Bigos" z cebuli.



IZABELA/BELLA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kiełbasa	1 mała laska
cebula	2 duże
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
sól	
pieprz	
majeranek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na suchej patelni podsmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę.
- KROK 2 Na wytopionym tłuszczu z kiełbasy podsmażamy pokrojoną w piórka cebule.
- KROK 3 Przyprawiamy papryką, solą i pieprzem.
- KROK 4 Następnie podlewamy wodą by się nam nie przypaliło i dusimy pod przykryciem do miękkości cebuli.
- KROK 5 Przyprawiamy majerankiem.
- KROK 6 Dodajemy koncentrat i zagotowujemy.
- KROK 7 Podawać z pieczywem.
Smacznego:)