

Parówki nadziewane pomidorem, cebulą oraz oscypkiem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

parówki	4 sztuki
cebula biała	1 sztuki
pomidor	1 sztuki
Musztarda sarepska Prymat	do smaku
oscypek	2 mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki obieramy z osłonek a następnie wkładamy do wody i gotujemy. Pomidora i cebulę drobno siekamy i mieszamy razem. Oscypki ścieramy na tarce o małych oczkach. Ugotowane parówki nacinamy wzdłuż, do środka wkładamy wiórki oscypka, a na wierzch pomidora z cebulką. Posypujemy pieprzem do smaku a następnie nakładamy musztardę. Smacznego !!