prażuchy



MONISIA1977

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
kiełbasa	30 dag
boczek wędzony	30 dag
łopatka	30 dag
pietruszka	1 szt
marchew	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ziele angielskie	4 ziarenka
czosnek	4 ząbki
cebula	1 szt
pieprz mielony	
Kucharek przyprawa do potraw	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki obieramy i kroimy w talarki tak samo marchew ,pietruszkę i cebule łopatkę kiełbasę i boczek w kostkę kolejno na blasze układamy boczek na to ziemniaki potem marchew następnie kiełbasę, pietruszkę czosnek drobno posiekany następnie łopatkę i znów ziemniaki każdą warstwę posypujemy kucharkiem i odrobiną pieprzu do smaku na to wszystko kładziemy znów boczek pieczemy do miękości można robic w garnku na gazie pod przykryciem najlepej prażuchy smakują z maślanką poprostu palce lizac!!!