

Prażonki Rysii



NATALIA148



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 Kilo
kiełbasa zwyczajna	1 Kilo
marchew	1 Sztuka
Konserwa turystyczna	1 Opakowanie
cebula	3 Sztuki
pietruszka	1 Pęczek
koperek	1 Pęczek
szczypior	1 Pęczek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
kapusta biała	4 Liście
boczek	10 ze skórą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki kroimy w plastry i dzielimy na 3 części, następnie resztę składników kroimy w kostkę i dzielimy na dwie części. Na spód garnka żeliwnego dajemy skórę z boczku, po czym układamy dokładnie dno garnka liśćmi z kapusty białej na to kładziemy pierwszą część ziemniaków, następnie pierwszą porcję pokrojonych dodatków, :ziemniaki druga część dodatków i ziemniaki, gdy ostatnia warstwa z ziemniaków jest już zrobiona doprawiamy solą i pieprzem według własnego uznania i przykrywamy listkami kapusty i zamykamy garnek następnie kładziemy na ognisko i jakieś 60 minetek i prażone są gotowe!!!PRZED PODANIEM WYMIESZAĆ !!! SMACZNEGO