

Kaszanka podsmażana z jabłkami na ostro ;



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kaszanka 3 cienkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na złoto na 2 łyżkach oleju. Gdy cebula będzie już usmażona odłożyć na bok 3 łyżeczki. Do pozostałej na patelni cebuli dodać obraną z osłonek i pokrojoną kaszankę i łyżkę masła. Smażyć mieszając aż kaszanka się rozpadnie. Doprawić majerankiem (sporo) i mielonym pieprzem. W tym czasie kiedy kaszanka się smaży pokroić jabłka w plastry (bez obierania), wydrążyć gniazda nasienne. Posolić , popieprzyć , posypać majerankiem. Na dużej patelni rozgrzać 2-3 łyżki oleju. Na gorący kłaść plastry jabłek i obsmażać po 2 minuty z każdej strony. Podawać z podsmażonymi ziemniakami układając kaszankę na plastrach jabłek. Na wierzchu kłaść po łyżeczce cebuli. Moim zdaniem doskonale pasują do tego kiszzone ogórki.