

Kiełbasa smażona „ różyczka „ :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

**2 kiełbasy (zwyczajnej , Śląska, podlaska), 1 łyżka oliwy
do podsmażenia, 1 łyżka masła**

pikantna przyprawa

1 łyżeczka (mieszanka:
pieprz, maj

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę natrzeć przyprawami i ponacinać w „ kratkę „ z obu stron . Smażyć na oliwie , aż nacięcia się rozwiną i kiełbasa będzie jak „ język „ (różyczka). Dołożyć masło i dosmażyć .

Podawać jako ciepłą przystawkę z pieczywem i musztardą lub danie obiadowe z ziemniakami puree , surówką .