

Danie jednogarnkowe z kapustą i kiełbasą



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1/2 kg
kiełbasa śląska	40 dag
kapusta biała	30 dag
papryka czerwona	1
cebula	1
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 duży
śmietana 30%	1/2 szklanki
Czosnek suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obrać i umyć, pokroić w kostkę. Kapustę poszatkować. Paprykę i kiełbasę pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w piórka.
- KROK 2 W woku rozgrzać olej i podsmażyć kiełbasę i cebulę, a następnie dodać pozostałe warzywa. Wymieszać i podsmażyć przez kilkanaście minut.
- KROK 3 Wlać 2 szklanki wody, dodać przyprawę - papryki mielone, majeranek, listek laurowy, pieprz, sól

- KROK 4 Całość dusić pod przykryciem do miękkości ziemniaków.
- KROK 5 Wlać śmietanę i wymieszać. Zagotować. Jeśli potrzeba, jeszcze raz doprawić do smaku.
- KROK 6 Danie podawać na gorąco.