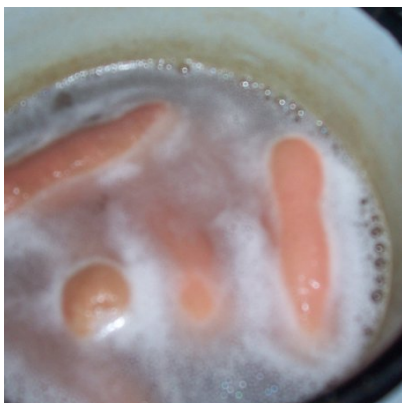


Parówki w sosie lekkim



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	1 kg
mleko	1 litr
mąka	3 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
papryka mielona	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	100 g
posiekana zielenina	2 łyżki
olej	3 łyżki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdą parówkę pokroić na 4-5 części, następnie każdą naciąć na krzyż na obu końcach. Przygotować sos: z maki i tłuszczu przygotować zasmażkę, rozprowadzić ją z zimnym mlekiem, postawić rondel na ogniu i mieszając zagotować. Dodać - mieszając - koncentrat i przyprawy i włożyć parówki na około 10 minut. Dosypać zieleniny.