

salianka ukraińska



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek kiszony	1 słoik
kiełbasa zwyczajna	2 30dag
przecier pomidorowy	1 mały słoik
keczup pikantny	1 mały słoik
sól, pieprz, papryka	
cebula	3 duże
kwaśna śmietana	1 200ml
papryka czerwona	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule kroimy w pół talarki ogórki w paseczki kiełbasę i paprykę w kostkę kiełbasę podsmażamy gdy się zrumieni dodajemy cebulę i paprykę smażyjemy do zeszklenia się warzyw potem wlewamy wodę i gotujemy po zagotowaniu dodajemy ogórki i ok 5min gotujemy dodajemy przecier keczup przyprawy i gotujemy jeszcze ok 15min podajemy w bulionówkach dodając po łyżce kwaśnej śmietany można posypać natką pietruszki