

Potrawka ala bigos



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa śląska	0,5 kg
cebula biała	0,5 kg
pieczarki	0,5 kg
ogórki kiszzone	40 dkg
margaryna	do smażenia
sól, pieprz	do smaku
przecier pomidorowy	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić i podsmażyć na margarynie. Pieczarki pokroić i podsmażyć. Cebulę pokroić i zeszklić na tłuszczu z kiełbasy. Wrzucić wszystko do garnka razem z tłuszczem i chwilę pogotować. Dodać obrane i pokrojone w kostkę ogórki i przecier. Doprawić solą i pieprzem.