

## Śniadaniowa potrawka z kiełbasy



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	4-5 sztuk
<b>kiełbasy zwyczajnej</b>	1/2 kg
<b>koncentratu pomidorowego</b>	200 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać kilka łyżek oleju, zeszklić na nim cebulę. Kiełbasę pokroić w plasterki, dodać do cebuli. Przesmażyć aż woda zawarta w kiełbasie lekko odparuje, nie dopuszczając, by cebula zaczęła się złościć. Dodać koncentrat i jeszcze chwilę smażyć, następnie podlać wodą i dusić pod przykryciem około 20 minut. Potrawa powinna mieć konsystencję średnio gęstego sosu. Posolić i popieprzyć do smaku i podawać z pieczywem. Opcjonalnie można razem z cebulą dodać drobno pokrojony czosnek i doprawić cząbrem i pieprzem cayenne. Smacznego !!