

## Zalewajka łódzka



**ZOFIA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa wędzona</b>	1 krążek
<b>ziemniaki obrane</b>	3 sztuki
<b>słonina</b>	100 g
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>śmietana 18-nastka</b>	1 łyżka
<b>żurek</b>	0,5 butelka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kiełbasę wędzoną podgotować w 2 litrach wody, dodać grzyby prawdziwki 6 sztuk.
2. Wlać butelkę 0,5 litra żuru kupowanego.
3. Dodać przyprawy lubczyk, cząber, trochę startej gałki muskatołowej i soli.
4. Po 30 minutach dodać ziemniaczki w kostkę.
5. Zalać zasmażką (cebulka zasmażana ze słoniną)
6. Dodać łyżkę śmietany 18-stki
7. Bardzo kaloryczne ale pycha