

Zupa morelowa z kiełbasą



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa podwawelska	1/2 kg
morele bez skórki	200 gramm
sok z cytryny	2 łyżki
musztarda dijon	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	1/4 łyżki
oliwa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smażymy na patelni posiekane morele z musztardą, imbirem, sokiem z cytryny. Jak sos zgęstnieje. Następnie kroimy kiełbasę w plasterki lub kostkę i dusimy na małym ogniu godzinę.

Idealne na imprezy zamiast gulaszu. Kiełbasa może być różna wedle budżetu.