

parówki z pieczarkami



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	1 kg
pieczarki	75 dag
masło	15 dag
cebula	3 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać, włożyć do dużego rondla, dodać połowę masła i dusić na małym ogniu aby się zeszkliła.(nie powinna się zrumienić).

Wówczas podlać wodą, dodać koncentrat pomidorowy, sól, pieprz do smaku i paprykę. Dusić na małym ogniu. Jeżeli koncentrat jest za kwaśny dodać trochę cukru. W tym czasie pieczarki umyć pod bieżącą wodą, pokroić w ćwiartki i obrumienić na reszcie masła. Wrzucić do sosu. Parówki kroić w grube plastry i również wrzucić do sosu.

Poddusić jeszcze 10 min. i odstawić.

Potrawa jest najsmaczniejsza odgrzewana.