

Kiełbaski smyrneńskie w sosie pomidorowym - soudzoukakia



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
natka pietruszki	3 łyżki
cynamon Prymat	szczypta
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jajko	1 szt
oliwa	2 łyżki
sos	
pomidory z puszki	800 gr
cukier	1/4 łyżeczki
oliwa	50 ml
Kminek mielony Prymat	1/4 łyżeczki
natka pietruszki	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jagnięcina	500 mielona
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
chleb	55 okruchy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na kielbaski dobrze wymieszać i wyrobić
zwilżonymi w wodzie dłońmi formować z mięsa 12 kielbasek o tej samej długości i grubości ok 9
cm
usmażyć na rozgrzanej oliwie ze wszystkich stron.

przygotować sos;

Wszystkie składniki włożyć do rondla, doprowadzić do wrzenia i gotować ok 30 min
włożyć usmażone kielbaski do sosu i gotować na bardzo małym ogniu ok 5-10 min

Ja podałam z ziemniaczkami ale to tak po polsku i też było pysznie