

kiełbasa po kurpiowsku



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa zwyczajna	50 DAG
masło	10 DAG
cebula	2 SZT.
piwo jasne	1 SZKLANKA
mąka	1,5 LYZKI
wywar z kości	200 ML
przyprawa do potraw Kucharek	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wywar z kości. Gdy będzie wrzał dodajemy całą kiełbasę. dodajemy piwo, masło, pokrojoną w plasterki cebulę. przyprawiamy kostką rosołową. Wszystko razem gotujemy, doprawiamy i odstawiamy na 20-30 min.