

kiełbaski w sosie pomidorowym



ALEKSANDRA57



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

przecier pomidorowy	2 łyżki
woda	1 szkl
mąka	1 łyżka
cebula	1 szt
masło	3 łyżki
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek., Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
parówki	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebule kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka i smażymy na maśle na złoty kolor. Następnie dodajemy łyżkę mąki, mieszamy, aż zrobi się zasmażka.
2. Dodajemy wodę i przecier pomidorowy, kiełbasę (parówki) kroimy na półplasterki. Podsmażamy chwilę na maśle.
3. Łączymy sos z kiełbasą i przyprawiamy solą, pieprzem, vegetą i maggi.