

Kiełbasa w dwóch odstępach



25 min + gotowanie
40 min.



4 os.



485 kcal/os.



6,50
zł/os.

Składniki

- MINI POTRAWKA W BUŁCE
- (ODSŁONA 1)\n\n
- kiełbasa toruńska extra - 500 g
- ząbek czosnku - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2-3 łyżki
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- por - 1 szt.
- ziemniaki - 3-4 szt.
- marchewka - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- ziele angielskie - 2-3 szt.
- liść laurowy - 2-3 szt.
- papryczka chili - 2 szczypty
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- pieczywo - 4 porcje\n\n
- SZASZŁYKI Z KIEŁBASĄ
- (ODSŁONA 2)\n\n
- kiełbasa toruńska extra - 200 g
- bagietka czosnkowa
- do odpieku - 2 szt.
- puszka ananasa - 1 szt.
- papryka zielona - ½ szt.
- papryka żółta - ½ szt.
- papryka czerwona - ½ szt.

Sposób przygotowania

Warzywa obierz i umyj. Ziemniaki pokrój w części, marchewkę i pora w plasterki, cebulę w ósemki, papryki w części. Czosnek obierz i drobno posiekaj.

Minipotrawka w bułce: 500 g kiełbasy pokrój w plasterki. Podsmaż w wysokim rondlu na rozgrzanym oleju. Dodaj czosnek i cebulę, następnie pozostałe warzywa i chwilę podsmażaj. Zalej wodą do 3/4 wysokości rondla. Dodaj koncentrat pomidorowy.

Zagotuj, dodaj ziele angielskie i liść laurowy oraz pozostałe przyprawy do smaku. Gotuj, aż warzywa będą miękkie (ok. 20-30 minut).

Szaszłyki z kiełbasą: 200 g kiełbasy pokrój w plastry. Ananasa pokrój w kawałki. Nadziewaj na patyki szaszłykowe ananasa na przemian z kiełbasą i wcześniej pokrojonymi warzywami. Polej roztopionym masłem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C ok. 15 minut, co jakiś czas polewając sokiem z ananasa. Minipotrawkę podawaj w bułce, a szaszłyki na talerzu z obok ułożonymi kawałkami bagietki. Smacznego!

- masło – 2 łyżki