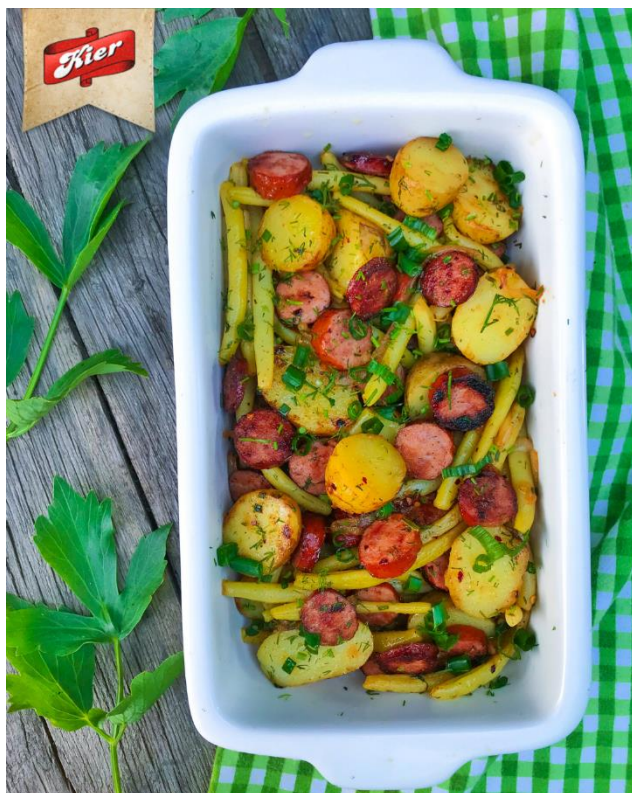




www.pwkier.pl

Kiełbaski śląskie w wiosennym towarzystwie



Lubisz fasolkę szparagową? Cudownie. Dodaj do tego młode ziemniaki i wiosenna ucztą gotowa. Mamy dla Ciebie szybki przepis na obiad.

SKŁADNIKI:

- 4 kiełbaski śląskie
- 500 g małych młodych ziemniaczków
- 500 g fasolki szparagowej
- 2 średnie cebule
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki koperku
- 2 łyżki szczypioru
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaczki dokładnie myjemy i gotujemy w niewielkiej ilości osolonej wody do miękkości. Przed końcem gotowania wrzucamy obraną fasolkę. Odcedzamy. Ziemniaczki kroimy na pół, a fasolkę na 3 części. Kiełbasę kroimy w plasterki i smażymy na złoto na rozgrzanym oleju. Wrzucamy drobno pokrojoną cebulę i czosnek, szczyptę soli, pieprzu. Dodajemy ziemniaczki i fasolkę. Smażymy wszystko mieszając, aż smaki się połączą. Posypujemy obficie ziołami.

Zobacz film: <http://www.pwkier.pl/kielbaski-slaskie-w-wiosennym-towarzystwie/>