

Currywurst



Autor: **Manuela73**
Przepisów: 5 Ocena: 100



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- 1 mała cebula
- 2 dobre kiełbaski do przyrządzania na gorąco
- 1 szkl. wody
- 2 łyżeczki przyprawy curry
- 1 szkl. łagodnego ketchupu
- 2 łyżki oleju do podsmażenia
- sól, pieprz, cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulkę drobno kroimy i podsmażamy na oleju uważając aby nie przypalić. Do podsmażonej cebuli dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbasę i przesmażamy to wszystko razem. Następnie dolewamy wodę, dodajemy curry, paprykę, pieprz i dusimy aż zredukujemy ilość sosu do ok. połowy.
- 2 Następnie dodajemy ketchup i jeszcze dusimy przez jakiś czas. Sos zacznie gęstnieć i jakby "oblepiać" kawałki kiełbasy. Dodać na koniec cukier do smaku ale ostrożnie, bo nie ma to mieć zdecydowanie słodkiego smaku. No i z sola też ostrożnie w zależności od tego, jak słonej kiełbasy użyjemy.

Twoje notatki do przepisu: