

Pieczonka pomidorowa z kiełbasą



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18903**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Pomidory mięsiste 1 kg
- Parówki wieprzowe cienkie 1 kg
- Ziemniaki 1 kg
- Dynia 1 kg
- Tymianek świeży 1 pęczek
- Listek laurowy 4 szt.
- Bulion warzywny 1/3 szklanki(może być z kostki)
- Sól i pieprz do smaku
- Chili do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki, dynię obrać i pokroić w grubszą kostkę. Ułożyć w przygotowanej formie żaroodpornej, dodać pokrojone na ćwiartki pomidory. Posypać przyprawami do smaku, dodać listki laurowe. Całość posypać tymiankiem, ułożyć parówki, zalać bulionem i przykryć. Piec w temperaturze 200 stopni około 60 minut. Podawać na ciepło z pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: