

Potrąwka z pora



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18828**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Por 1 i 1/2 kg
- Cebula biała 2 szt.
- kiełbasa śląska 25 dag
- Pomidor 2 szt mięsiste
- tłuszcz do smażenia 3 łyżki
- mąka 2 łyżki
- sól i cukier do smaku
- curry do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Pory oczyścić, przekroić, sparzyć wrzątkiem i odcedzić. Cebulę obrać, pokroić i podsmażyć na łyżce tłuszczu, następnie dodać pory. Pomidory również pokroić, dodać do potrawy, przyprawić do smaku i dusić na wolnym ogniu przez 15 minut. Resztę tłuszczu rozgrzać na patelni, dodać mąkę i lekko zrumienić, dodać do potrawy razem z pokrojoną w grubsze plastry kiełbasą. Chwilę jeszcze poddusić i możemy podawać. Wspaniale nadaje się jako dodatek do nowych ziemniaczków.

Twoje notatki do przepisu: