

Prażonki z patelni.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25501**

 1-2 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ziemniaki 3 szt.
- buraczki 2 szt. małe
- marchew 1 szt.
- cebula 1 szt. duża lub 2 szt. małe
- boczek wędzony 5 dag
- kiełbasa śląska 1,5 kiełbaski
- olej rzepakowy 3-4 łyżki
- Sól
- Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek i kiełbasę kroimy w plasterki. Marchew, buraczki, ziemniaki i cebulę obieramy, myjemy i kroimy w małe kawałki.
- 2 Rozgrzewamy patelnię z olejem i smażymy pokrojone buraczki z marchwią i ziemniakami. Po 10-15 minutowym smażeniu dokładamy pokrojony boczek z kiełbasą.
- 3 Smażymy na wolnym ogniu pod przykryciem do momentu kiedy warzywa będą robiły się miękkie.
- 4 Dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, doprawiamy pieprzem i solą i dusimy pod przykryciem do miękkości warzyw, warzywa nie mogą być za miękkie, najlepsze takie troszkę twardsze.
- 5 Uduszone prażonki podajemy na ciepło.
Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: