



Jesienny kociołek

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Grzyby przebieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Parówki kroimy w krążki. Na patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy parówki i przekładamy je do rondla, a na patelnię wkładamy cebulę, smażyjemy do zeszklenia, dodajemy do parówek. Grzyby również podsmażamy z tym, że na rumiano. Wszystkie 3 składniki po usmażeniu i przełożeniu do rondla podlewamy niewielką ilością wody i dusimy, dodając liść laurowy i ziele angielskie przez 20 minut. Po tym czasie dodajemy koncentrat pomidorowy, sól i pieprz i podgrzewamy do momentu, aż potrawa zacznie gęstnieć. Po przyrządzeniu przekładamy ją do misek, dodajemy na wierzch śmietanę i posypujemy zieleniną.

Składniki potrawy

50 dag parówek,

50 dag cebuli,

50 dag świeżych grzybów leśnych,

2 łyżki oleju,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

2 sztuki ziela angielskiego,

2 liście laurowe,

3 łyżki śmietanki 18% tł. cięta,

1 łyżka posiekanej zieleniny