



Talarki ziemniaczane z kielbasą i cebulą

Autor: Ania321

Osób: 3

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę pokroić w piórka, kielbasę w plastry.

Krok 2

Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić cebulę razem z kielbasą i podsmażyć.

Krok 3

Ziemniaki pokroić w dość cienkie plasterki i również wrzucić na patelnię. Wymieszać.

Krok 4

Dusić pod przykryciem przez 15-20 minut mieszając od czasu do czasu.

Krok 5

Dodać pokrojoną w paski paprykę, wymieszać i smażyć na małym ogniu kilka minut.

Krok 6

Dodać przyprawy, wymieszać i smażyć wszystko razem jeszcze przez około 2-3 minuty.

Składniki:

½ kg ziemniaków

2-3 cebule

1 laska kielbasy

2-3 łyżki oliwy z oliwek

1 papryka

Papryka ostra mielona

Tymianek

Gałka muskatołowa mielona

Sól

Pieprz