



Forszmak

Autor: Monika Och

Kiełbasę i cebulkę pokroić w kostkę a następnie podsmażyć na patelni .
Piecarki pokroić i także podsmażyć. Wszystko razem przełożyć do gotującej się wody, wrzucić liść i ziele. Dodać groszek, kukurydzę i pokrojone w kostkę ogórki. Gotować do miękkości ogórków i następnie dodać koncentrat pomidorowy Pudliszki. Zaprawić łyżką mąki i 2-3 łyżki śmietany. Zagotować i dodać przyprawy w ilości według uznania. Smaczne rozgrzewające danie gotowe.

Przygotowanie

Krok 1

Kiełbasę i cebulkę pokroić w kostkę, a następnie podsmażyć na patelni .

Krok 2

Piecarki pokroić i także podsmażyć.

Krok 3

Wszystko razem przełożyć do gotującej się wody, wrzucić liść laurowy i ziele angielskie. Dodać groszek, kukurydzę i pokrojone w kostkę ogórki. Gotować do miękkości ogórków i następnie dodać koncentrat pomidorowy Pudliszki.

Krok 4

Zaprawić łyżką mąki i 2-3 łyżki śmietany. Zagotować i dodać przyprawy w ilości według uznania.

Krok 5

Smaczne rozgrzewające danie gotowe.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

2 litry wody
0,5 kilograma cienkiej kiełbasy
Cebula
30 dkg pieczarek
Puszka groszku
Pół puszki kukurydzy
Pół słoiczka koncentratu pomidorowego
2 ogórki kiszone
Łyżka mąki
2-3 łyżki śmietany 18% ŁACIATA
Sól
Pieprz
Majeranek
Gałka muszkatołowa
Papryka mielona ostra i słodka
Liść laurowy
Ziele angielskie