

Ziemniaki z..

Przepis dodany przez użytkownika mniami

z kiełbasą i oliwkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże ziemniaki - 4 szt.
- parówki lub kiełbaski frankfurterki - 4 szt.
- pomidory - 2 szt.
- czarne oliwki bez pestek - 50 g
- olej - 2 łyżka(i)
- rosół z kostki - 1/4 l
- masło - 5 łyżka(i)
- sól i pieprz cayenne -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać, umyć i przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć. kiełbaski podsmażyć na oleju i pokroić w plastry. Oliwki przekroić na pół, pomidory pokroić w kostkę. Wymieszać kiełbasę i oliwkami. Doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz nałożyć do ziemniaków i ułożyć w żaroodpornym naczyniu nasmarowanym masłem i zalać rosół. piec około 50 minut w 200 stopniach. Na koniec polać powstałym sosem.

