Kiełbasa w dwóch odsłonach

25 min + gotowanie 40 min.

4 os.

485 kcal/os.

6,50 zł/os.

Składniki

- MINI POTRAWKA W BUŁCE
- (ODSŁONA 1)\n\n
- kiełbasa toruńska extra – 500 g
- ząbek czosnku – 2 szt.
- koncentrat pomidorowy – 2-3 łyżki
- papryka słodka – 1 łyżeczka
- por - 1 szt.
- ziemniaki – 3-4 szt.
- marchewka – 2 szt.
- cebula – 2 szt.
- papryka zielona – 1 szt.
- papryka czerwona – 1 szt.
- papryka żółta – 1 szt.
- ziele angielskie – 2-3 szt.
- liść laurowy – 2-3 szt.
- papryczka chili – 2 szczypty
- olej – 2 łyżki
- sól – 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- pieczywo – 4 porcje\n\n
- SZASZŁYKI Z KIEŁBASĄ
- (ODSŁONA 2)\n\n
- kiełbasa toruńska extra – 200 g
- bagietka czosnkowa
- do odpieku – 2 szt.
- puszka ananasa – 1 szt.
- papryka zielona – ½ szt.
- papryka żółta – ½ szt.
- papryka czerwona – ½ szt.

Sposób przygotowania

Warzywa obierz i umyj. Ziemniaki pokrój w cząstki, marchewkę i pora w plasterki, cebulę w ósemki, papryki w cząstki. Czosnek obierz i drobno posiekaj.

Minipotrawka w bułce: 500 g kiełbasy pokrój w plasterki. Podsmaż w wysokim rondlu na rozgrzanym oleju. Dodaj czosnek i cebulę, następnie pozostałe warzywa i chwilę podsmażaj. Zalej wodą do 3/4 wysokości rondla. Dodaj koncentrat pomidorowy.

Zagotuj, dodaj ziele angielskie i liść laurowy oraz pozostałe przyprawy do smaku. Gotuj, aż warzywa będą miękkie (ok. 20-30 minut).

Szaszłyki z kiełbasą: 200 g kiełbasy pokrój w plastry. Ananasa pokrój w kawałki. Nadziewaj na patyki szaszłykowe ananasa na przemian z kiełbasą i wcześniej pokrojonymi warzywami. Polej roztopionym masłem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C ok. 15 minut, co jakiś czas polewając sokiem z ananasa. Minipotrawkę podawaj w bułce, a szaszłyki na talerzu z obok ułożonymi kawałkami bagietki. Smacznego!

- masło – 2 łyżki