



przepisy.pl

Śniadaniowe kielbaski z puree ziemniaczano-marchewkowym



Składniki:

- kielbaski śniadaniowe - 8 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- marchewka - 2 sztuki
- margaryna - 1 łyżka
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz, pokrój na mniejsze kawałki i gotuj do miękkości w wodzie z dodatkiem kostki Knorr.
2. Kielbaski usmaż na patelni lub na grillu.
3. Ugotowane warzywa odcedź i rozgnieć dokładnie widelcem dodając margarynę oraz gałkę muszkatołową. Puree dopraw do smaku i natychmiast podawaj wraz z usmażonymi kielbaskami oraz np. sosem BBQ lub ketchupem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl