



Ziemniaczana patelnia

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- kiełbasa - 150 gramów
- olej słonecznikowy - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj, obierz i pokrój w grube plastry.
2. Papryki oczyść i pokrój w kawałki, a kiełbasę i pora w plasterki.
3. Na dużej patelni z rozgrzanym olejem podsmaż plasterki ugotowanych ziemniaków na złoto.
4. Dodaj paprykę, pora i kiełbasę. Posyp rozkruszoną mini kostką Knorr i smaż całość przez 5 minut. Podawaj samodzielnie lub z pieczywem.

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