



Ziemniaki z kielbasą

2 porcje

20 minut

Składniki

- 500 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 80 g cebuli, posiekanej
- 50 ml oliwy z oliwek
- 50 g masła, miękkiego
- 100 ml wywaru drobiowego
- 40 ml białego octu
- szczypta tymianku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 40 g musztardy dijon
- 300 g kielbasy, pokrojonej w plastry
- 100 g szpinaku lub jarmużu
- 50 g bekonu, chrupiącego

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze saute w kielichu.

2

Umieść 500 g ziemniaków, 80 g cebuli, 50 ml oliwy z oliwek oraz 50 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż saute.

4

Dodaj 100 ml wywaru, 40 ml octu, szczyptę tymianku, 1/2 łyżeczki pieprzu i 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Duś.

6

Dodaj 40 g musztardy dijon, 300 g kielbasy i 100 g szpinaku lub jarmużu. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Smaż saute.

8

Całość przełóż na talerze i posyp chrupiącym boczkiem. Smacznego!