Ziemniaki paprykowe z wędzoną kiełbasą

Do tego dania najlepiej nadaje się węgierska kiełbasa wieprzowa przyrządzana z dodatkiem czosnku, czarnego pieprzu i papryki.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

150 g wędzonego boczku ze skórą
400 g wędzonej domowej kiełbasy
4–5 ząbków czosnku
2 łyżeczki mielonego kminku
2 cebule
2 zielone papryki
1 czerwona papryka
1,4 kg ziemniaków
2 łyżki papryki w proszku

PRZYGOTOWANIE:

1) Pokroić cebulę w kostkę. Obrać i umyć ziemniaki sałatkowe, pokroić je w ćwiartki. Przełożyć do garnka z wodą, aby nie ściemniały.

2) Pokroić boczek w 4–5 plastrów i naciąć każdy plaster kilka razy na głębokość około 1 cm. Włożyć boczek do rozgrzanego kociołka i smażyć do momentu, aż skórka skurczy się i zwinie (plastry boczku będą wyglądały jak kogucie grzebienie). Gdy boczek zbrązowieje, wyjąć go i odłożyć.

3) Pokroić w plastry kiełbasę i przesmażyć 1–2 minuty w tłuszczu z boczku. Dodać czosnek, kminek i posiekaną w kostkę cebulę. Smażyć do chwili, aż cebula lekko zbrązowieje.

4) Opłukać paprykę i pomidora. Pokroić je w kostkę i wrzucić do kociołka.

5) Oprószyć cebulę mieloną papryką. Dodać paprykę, pomidory i plastry ziemniaków. Podgrzewać dalej.

6) Posolić danie, gdy jest prawie gotowe (nie potrzeba innych przypraw). Podawać natychmiast. Starać się nakładać na talerze jak najmniej tłuszczu. Na wierzch każdej porcji położyć jeden „koguci grzebień”. Podawać z konserwową papryką.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 781 kcal, 29 g białka, 45 g tłuszczów, 63 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Shutterstock