

PARÓWKI PO WĘGIERSKU

Składniki:

1/2 kg parówek,
1/2 kg pieczarek,
2 cebule,
2-3 łyżki przecieru
pomidorowego,
2 łyżki mąki pszennej,
1/2 szklanki kwaśnej
śmietany,
sól,
pieprz,
papryka w proszku,
zielona pietruszka,
olej.

Wykonanie:

Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju.
Pieczarki pokroić i usmażyć, połączyć z cebulą. Dodać parówki pokrojone w półksiężycy, podlać rosółem tak, aby wszystko było przykryte. Dodać przecier pomidorowy, zagęścić mąką i śmietaną, na końcu dodać przyprawy i pokrojoną zieloną pietruszkę. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub gotowanymi ziemniakami pokrojonymi w ćwiartki.