

Przepis na zasmażane ziemniaki z kiełbasą – porcja za 2zł

Dzisiaj odezwał się we mnie zew dzieciństwa! Pamiętam jak moja babcia robiła na szybko zasmażane ziemniaki z kiełbasą. Jakie to było dobre! Z 30 lat tego nie jadłem.

Leżę i myślę co tu dzisiaj wymyślić? Cyk! Coś taniego, coś dobrego, coś szybkiego!

Zasmażane ziemniaki z kiełbasą i cebulą.

Przepis banalnie prosty! Składniki naprawdę tanie. Kolejny przepis, który może wzbogacić temat: [Jak przeżyć za 100 zł tygodniowo](#)

Zacznę od pewnej rzeczy, która nie była dla mnie tak oczywista. Czy wiecie jak w łatwy sposób obrać ziemniaki? ☐ Wystarczy, że ziemniaki w mundurkach natniemy wokół obwodu, po środku. Gotujemy do miękkości i na koniec wylewamy wodę i zalewamy zimną na dosłownie 1 minutę. Co to daje? Skórka odchodzi bardzo łatwo.



Przyznać się! Kto nie znał tego sposobu?



Przepis na Zasmażane ziemniaki z kiełbasą

1. 1kg ziemniaków – 2,49 zł
2. 2x kiełbasa śląska – 3,00 zł
3. pół cebuli – 0.30zł
4. przyprawy do ziemniaków 1,29 zł
5. pęczek szczypiorku: 1.30 zł

Koszt całkowity: 8,39zł – 4 osoby czyli 2.10 zł porcja. Wersja serem 2.50 zł

Ziemniaki gotujemy w/g przepisu i w łatwy sposób obieramy łupiny. Kiełbasę kroimy w grubą kostkę. Cebulę kroimy w piórka.



Smażymy na oleju kiełbasę wraz z cebulką. W międzyczasie kroimy ziemniaki i posypujemy przyprawami. Całość łączymy i smażymy ok 5 min.



Na koniec porcjujemy i posypujemy szczypiorkiem. Opcjonalnie można dodać plasterki żółtego sera!

Spróbujcie. To naprawdę smaczne.

