

250 g kielbasy cienkiej, 1 kg ziemniaków, 1 marchewka (większa), 1 cebula (duża), 1 kostka bulionu drobiowego, 100 g sera żółtego, sól, pieprz kajeński, majeranek, pieprz ziołowy, olej, 2 łyżki przecieru pomidorowego

Na rozgrzanym oleju przysmażamy kielbasę, pokrojoną w drobną kostkę. Dodajemy marchewkę pokrojoną w cienkie talarki i na końcu drobno posiekaną cebulę. Przyprawiamy, pieprzem kajeńskim, majerankiem, pieprzem ziołowym.

Zalewamy bulionem z jednej kostki, chwilę dusimy.

Przekładamy do rondla, dodając ziemniaki pokrojone w słupki (jak na frytki). Uzupełniamy wodą taką ilością, aby przykryło ziemniaki. Solimy.

W chwili gdy ziemniaki będą miękkie, ale nie rozgotowane, dodajemy przecier pomidorowy. Podajemy w miseczkach posypując tartym żółtym serem.

Być może spotkała się Pani z podobną potrawą, ta jednak jest mojego autorstwa, wymyślona w dniu kiedy nie bardzo miałem co wrzucić do garnka i zjeść pysznie i tanio.

Pozdrawiam i smacznego

[Antoni Lewicki - przepis z sieci](#)

[](#)

—