

# Wodzionka inaczej

Przepis dodany przez użytkownika Kotek\_kłopotek

**10-15 dag swojskiej kiełbasy**  
**1 kromki chleba (4-5 dniowego)**  
**około 1 litra wody**  
**2 ząbki czosnku**  
**wegeta**  
**sól**  
**pieprz**  
**maga**  
**1 łyżeczka smalcu (niekoniecznie)**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

## Potrzebne składniki:

- czosnek - 2 szt.
- kiełbasa - 1 szt.

## Etapy przyrządzenia:

- 1.** Chleb kroimy w kostkę, przekładamy do talerza. Czosnek kroimy w drobną kostkę, gniciemy widelcem, żeby puścił sok i posypujemy kostki chleba. Wodę gotujemy, przyprawiamy i dodajemy kiełbasę. Gotujemy jeszcze ok. 10 minut na wolnym ogniu. Następnie zalewamy kostki chleba i dodajemy kiełbasę.

Smacznego!