

Mazurski zapychacz

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Prosta i tania do wykonania potrawa z cyklu na winie - co się nawinie to do gara.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- Zupa pomidorowa z woreczka - 1 op.
- Parówki - 6 szt.
- Ser żółty - 30 dkg
- Chleb - trochę - około ćwier
- ketchup -

Przydatne akcesoria:

Garnek, nóż

Etapy przyrządzania:

1. Do gara wrzucić zupę pomidorową, pokrojone parówki, trochę wody żeby rozrzedzić, dolać ketchupu dla zachowania koloru. Jak już się wszystko trochę pogotuje (kilka minut) dodać ser żółty pokrojony w kostkę i poszarpany na drobne kawałki chleb. Podgrzewać dalej do rozpuszczenia się sera. Wbrew pozorom jest naprawdę jadalne :)

Jak podawać?

Jak najszybciej

Uwagi:

W sumie listę składników można traktować dość dowolnie, ja starałem się odtworzyć to, co trafiło do garnka kiedy przyrządzaliśmy ten specjał na łódce płynącej po jeziorze