


## Cebulka duszona z kiełbasą i chili


 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)



### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

cebula - 5 szt.

sól - do smaku

kiełbasa wędzona najlepiej eko - 20 dag

pieprz - do smaku

masło - 1 łyżeczka

chili - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę obieramy, i siekamy w kostkę. Rozgrzewam patelnię niezbyt mocno. Na patelni roztopiamy masło. Kiełbasę kroimy w kostkę i przesmażamy chwilę na maśle aż zacznie się złocić. Do złocistej kiełbasy dodajemy cebulę, oprószamy solą, pieprzem i chilli. Dusimy wszystko pod przykrywką co jakiś czas mieszając aż cebula stanie się miękka, szklista i przejdzie smakiem kiełbasy i chilli.