

## **Kiełbasa po zepterowsku - przepis Ewy Smiech**

### **Składniki**

1. - 50 dag dobrej kiełbasy
2. - 25 dag cebuli
3. - 1 puszka kukurydzy
4. - 25 dag keczupu
5. - 10 dag żółtego sera
6. - majeranek
7. - słodka papryka
8. – pieprz

### **Sposób przyrządzenia:**

Kiełbasę obmyć, przekroić wzdłuż, a potem poprzecznie na 4- 5 centymetrowe kawałki. Cebulę pokroić w talarki, kukurydzę odcedzić.

Na dnie zimnego naczynia Zepter ułożyć warstwę kiełbasy, posypać częścią cebuli i kukurydzy, połączyć keczupem, obsypać przyprawami. Warstwy oiwtarzać do wyczerpania składników. Potrawę dusić około 50 min., posyoczyć żółtym serem, wyłączyć i zostawić pod przykryciem 12 minut. Podawać z chlebem.