



Картошка с сосиськами

Sosisli Patates



6 шт. сосисек
6 шт. среднего картофеля
2 средние луковицы
2 зубчика чеснока
1 шт. помидор
2 шт зеленого перца
0,5 стакана подслн. масла
1 ст. л. томатной пасты
1,5 стакана воды
1 ч. л. соли

- # Мелко порезанный лук и чеснок пассировать в масле.
- # Добавить мелко порезанный перец, пассировать пока поджарится. Затем добавить потертый на терке помидор и томатную пасту.
- # Добавить порезанный квадратиками картофель и залить водой. Закрыть крышкой и готовить на медленном огне 30 минут.
- # В последнюю очередь добавить порезанные кружочками сосиськи и посолить. Готовить под закрытой крышкой еще 15 минут.
- # Подавать горячим.

Чтобы добавить блюду пикантности, можно использовать тмин, тимьян и высушеннную мяту.