

## נקניקיות ותפוחי אדמה ברסק עגבניות של רינת



### רכיבים

- נקניקיה חתוכות לעיגולים
- תפוח אדמה קלופים חתוכים לקוביות קטנות
- חבילה רסק עגבניות
- כוס מים רתוחים
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפית מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 בצל קצוץ
- כפות שמן קנולה

### הכנה

1. לטגן את הבצל במעט שמן, עד הזהבה.
2. להוסיף תבלינים ורסק, לערבב, להוסיף מים ולהרתיח.
3. להכניס את הנקניקיות ותפוא, לבשל על אש גבוהה כחמש דקות.
4. להנמיך להבה ולבשל כ-40 דקות, עד שהתפוא מתרכך והרוטב מסמיך.

65 דקות

4 servings 4