

## תבשיל נקניקיות עם פתיתים



### רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- בצל גדול וקצוץ
- כוסות מים
- כפות שמן קנולה
- שיני שום כתושות
- פחיות רסק עגבניות
- עגבנייה חלוטות וקצוצות
- עלים פטרוזיליה קצוצים דק
- כוסות שימורים תירס
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה

### הכנה

1. את הנקניקיות חותכים לפרוסות בעובי 0.5 ס"מ. את פרוסות הנקניקיות צולים קלות במחבת עם כף שמן. מוציאים את הנקניקיות ומניחים בקעריית.
2. בסיר עם 2 כפות שמן מטגנים את הבצל הקצוץ עד הזהבה. מוסיפים את השום הכתוש וצולים ביחד עוד כדקה אחת.
3. מוסיפים לסיר את הפתיתים ומטגנים קלות תוך כדי ערבוב. מוסיפים את העגבניות החלוטות והקצוצות ומערבבים. מוסיפים את 2 כוסות המים ומערבבים היטב.
4. מוסיפים לסיר את גרגרי התירס, עלי הפטרוזיליה ורסק העגבניות ומערבבים היטב.
5. מתבלים את המרק עם הסוכר, מלח ופלפל שחור.
6. מביאים את התבשיל לרתיחה ומקטינים את הלהבה לנמוכה. ממשיכים לבשל את התבשיל על להבה נמוכה וכשהסיר מכוסה במכסה עד שהמים מתאדים והפתיתים מתרככים. מערבבים את התבשיל ומשפרים טעם בעזרת מלח ופלפל שחור.

40 דקות

4 servings 4