ROSZPONKA Z ZIEMNIAKAMI I CHORIZZO

Przygotowanie:
Ziemniaki umyj, obierz, pokrój w plastry, posyp przyprawami, skrop oliwą i wstaw do piekarnika na ok. 40 min. Cukinię umyj, pokrój, przypraw solą. Cebulę pokrój w piórka, kiełbasę pokrój w plasterki. Cukinię, cebulę i kiełbasę usmaż. Roszponkę wyłóż do półmiska, dodaj upieczone i ostudzone ziemniaki, następnie cukinię, cebulę i kiełbasę. Całość delikatnie wymieszaj i skrop 1 łyżką oliwy.

Składniki (dla 2 osób):
1 opakowanie Roszponki Fit&Easy
1 pikantna kiełbasa chorizzo
4 małe ziemniaki
1 cukinia
1 czerwona cebula
1 łyżka oliwy
Przyprawy do smaku: sól, zioła prowansalskie