



## 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, kielbasę pokrój w plasterki. Cukinię, cebulę i kielbasę usmaż. Roszponkę wyłóż do półmiska, dodaj upieczone i ostudzone ziemniaki, następnie cukinię, cebulę i kielbasę. Całość delikatnie wymieszaj i skrop 1 łyżką oliwy.

### Składniki (dla 2 osób):

1 opakowanie **Roszponki Fit&Easy**  
1 pikantna kielbasa chorizzo  
4 małe ziemniaki  
1 cukinia  
1 czerwona cebula  
1 łyżka oliwy  
Przyprawy do smaku: sól, ziółta prowansalskie