

Chłopski garnek (danie jednogarnkowe)



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

| | |
|--------------------------|----------------|
| ziemniaki | 600 gramów |
| pomidory malinowe | 600 gramów |
| sok pomidorowy | 250 mililitrów |
| kiełbasa | 500 gramów |
| cebula | 1 sztuka |
| ząbki czosnku | 3 sztuki |
| por (biała część) | 1 sztuka |
| papryka żółta | 1 sztuka |
| papryka czerwona | 1 sztuka |
| selera naciowego | 3 sztuki |
| bulion warzywny | 2 łyżki |
| kumin | 1 łyżeczka |
| Lubczyk Prymat | 2 łyżeczki |
| oregano | 1 łyżeczka |
| cynamon | 0.5 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, kroimy na duże kawałki, wrzucamy do garnka, podlewamy szklanką zimnej wody, dodajemy domową kostkę rosółową. Zagotowujemy, dusimy przez chwilę pod przykryciem. Pomidory parzymy wrzątkiem, obieramy ze skóry, kroimy w kostkę, wrzucamy do ziemniaków, wlewamy sok pomidorowy.

Kiełbasę kroimy na duże kawałki. Cebulę kroimy w piórka. Por kroimy na plasterki. Seler naciowy kroimy na kawałki.

Składniki razem z przyprawami dodajemy do ziemniaków. Dusimy pod przykryciem, co jakiś czas mieszamy.

Papryki kroimy na większe części, dodajemy do całości i dusimy do ich miękkości. W razie potrzeby uzupełniamy płyn (sok pomidorowy). Często mieszamy.

Całość do smaku doprawiamy solą i pieprzem.