

Danie chłopskie z dziczyzną



AGAK.



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso

kiełbasa myśliwska

Warzywa

czosnek	3 ząbki
cebule	2
ziemniaki	3
papryka czerwona	1
pomidory w puszcze	1 puszka
pieczarki	kilka

Przyprawy

sól i pieprz	
majeranek otarty	1 łyżka
cząber	0,5 łyżeczki
rozmaryn	0,5 łyżeczki
papryka ostra mielona	szczypta duża

Inne

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku 3 litrowym, rozgrzewamy olej. Siekamy drobno czosnek i rumienimy, dodajemy cebulę pokrojoną w piórka, osalamy i szklimy. Paprykę kroimy w kostkę i dodajemy do garnka, teraz już dusząc pod przykryciem. Pieczarki obieramy, kroimy w plasterki i dodajemy do garnka.

Kiełbasę, najlepiej swojską z dzika, podsmażamy na patelni i gdy papryka i pieczarki puszcza wodę, dodajemy ją do reszty, razem z pomidorami z puszki. Mieszamy wszystko i dusimy kilka minut. Dopraviamy sporą dawką pieprzu, również solą, pamiętając że dodamy ziemniaki, które wyciągną sól, ostrą papryką, majerankiem, rozmarynem i cząbrem. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy na końcu. Dusimy tak około 10-15 minut, aż ziemniaki będą miękkie, jeśli chcemy więcej sosu, można podlać wodą i zagotować. Podajemy gorące, najlepiej z grzankami z masłem czosnkowym.