

Danie jednogarnkowe z pieczarkami



JEJKUCHNIA.BLOGSPOT.COM

JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

cebula	10 szt., średnie
pieczarki	1,7 kg
ogórki kiszane	8 szt., mniejszych
kiełbasa	80 dag
pomidor	2 małe lub około 7 łyżek przecieru

Dodatkowo

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Liść laurowy suszony Prymat 2 szt.

Ziele angielskie całe Prymat 3 szt.

sól

Majeranek suszony Prymat

Bazyliia suszona Prymat

oregano

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i kiełbasę kroję w kostkę, podsmażam na oleju wraz z przyprawami.

Pieczarki kroję w plastry, dodaję do kiełbasy, duszę aż woda niemal całkowicie wyparuje.

Pomidory sparzam, obieram ze skórki i miksuję, dodaję do potrawy wraz z pokrojonymi w kostkę ogórkami, duszę kolejne 5 minut. Na koniec dodaję zasmażkę, mieszam i jeszcze chwilę gotuję. W razie potrzeby danie doprawiam do smaku.

