

Delikatne parówkowe leczo



XXKATHERINEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|---------|
| papryka czerwona | 4 |
| cebula | |
| parówki | 20dag |
| koncentrat pomidorowy | 2 łyżki |
| Papryka słodka mielona Prymat | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obraną cebulę kroję w pióra. Paprykę oczyszczam z gniazd nasiennych, kroję w dużą kostkę.
- KROK 2 W rondlu rozgrzewam olej, wrzucam cebulę - do zeszklenia, oprószam słodką papryką, dodaję paprykę i duszę na małym ogniu ok.15min (warzywa można podać odrobiną wody).
- KROK 3 Pokrojone w plasterki parówki dodaję do warzyw razem z koncentratem pomidorowym, mieszam.
- KROK 4 Doprawiam do smaku i duszę do miękkości.