

GULASZOWA Z KIEŁBASĄ



PPAULINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa podwawelska	500 g
cebula	2 szt
ziemniaki	4 szt
papryka czerwona	2 szt
marchew	1 szt
ząbek czosnku	1 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
bulion	1,5 l
oliwa	3 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
ziele angielskie	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
sól do smaku	
pieprz do smaku	
majeranek	1 łyżeczka
tymianek	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kiełbasę pokroić w pół plasterki, a cebulę w pióra. Podsmażyć na oliwie i dodać przeciśnięty przez praskę czosnek.
- KROK 2 Marchewkę i ziemniaki pokroić w kostkę, paprykę w paski. Do garnka przełożyć wszystkie warzywa i dodać koncentrat pomidorowy, ziele i liść laurowy. 10 min przed końcem dodać paprykę.
- KROK 3 Gdy warzywa będą miękkie doprawić przyprawami.