

Leczo



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	60 dag
cebula	60 dag
wędzony boczek	15 dag
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
oliwa	5 łyżek
owoce	1,5 kg
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki oczyścić z gniazd nasiennych. Pomidory sparzyć i obrać. Pomidory i paprykę pokroić na duże kawałki, cebulę na półplasterki. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie, dodać cebulę, zarumienić ją i wymieszać z mieloną papryką ostrą. Następnie dodać pomidory i paprykę, posolić i dusić na małym ogniu pod przykryciem, często mieszając. Wyparowany sos uzupełniać wodą. Podawać z pieczywem.