

Leczo - najpyszniejsze :)



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa	500 g
cukinia	1 kg
papryka czerwona	2 sztuki
papryka żółta	2 sztuki
szalotka	4 sztuki
marchew	1 sztuka
pieczarki	400 g
pomidory krojone z puszki	2 puszki
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
sól	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
tymianek	
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa umyć.
Wszystkie warzywa i kielbasę pokroić w kosteczkę. W dużym garnku rozgrzać tłuszcz, podsmażyć szalotkę i marchewkę.
- KROK 2 Następnie dodać kielbasę i przyprawy, smażyć około 10 minut.
- KROK 3 Kolejno dodajemy papryki, cukinię, smazymy ok 5 minut
- KROK 4 Jak składniki zmniejszą nieco objętość dodajemy pieczarki, podsmażamy.
- KROK 5 Całość zalewamy pomidorami z puszki, mieszamy i dusimy pod przykryciem około 20-30 minut.