

Leczo z kiełbasą



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1
cebula	1
cukinia	1
pomidory	2
kiełbasa	150 g
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na rozgrzanej patelni wrzucić pokrojoną w kostkę kiełbasę, a następnie cebulę. Podsmażyc. Po kilku chwilach dodać pokrojoną paprykę. Następnie cukinię pokrojoną w kostkę.
- KROK 2 Gdy puści sok z warzyw, dodać pomidory, papryki w proszku, bazylię oraz sól i pieprz. Dusić kilka minut.
- KROK 3 Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy i dusić ok. 5-10 min.
- KROK 4 Podawać.