

Leczo z kiełbaską



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	2 szt
papryka zielona	2 szt
cukinia	1 szt
cebula	2 szt
pomidor	4 szt
kiełbasa	1 pętko
koncentrat pomidorowy	200 g
sól	
pieprz	
koperek	
oliwa	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z papryk usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. W garnku rozgrzewamy łyżkę oliwy i podsmażamy na niej paprykę.
- KROK 2 Dodajemy pokrojoną cukinię i dusimy 15 minut. Na patelni podsmażamy łyżkę oliwy i podsmażamy na niej cebulke pokrojoną na półplasterki.
- KROK 3 Po kilku minutach dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbase.

KROK 4

Do garnka z papryką dodajemy posiekany koperek, pokrojone pomidory, koncentrat, i podsmazona kiełbaske. Całość mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i paprykę. Gotujemy jeszcze kilka minut.