

Lekki bigosik

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	80 dag
cebula	2 szt
boczek wędzony	8 dag
smalec	1 łyżka
kiełbasa	20 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa do potraw	do smaku
pomidor	3 szt
natka pietruszki	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię pokrój w kostkę ze skórą. Na smalcu podsmaż pokrojony w kostkę boczek, dodaj plastry kiełbasy i cukinię. Smaż 5 min. Dolej kilka łyżek wody, dodaj jarzynkę, sól i pieprz do smaku. Duś przez 5 min. Dołóż pokrojone pomidory obrane ze skórki, dogotuj. Posyp zieleniną.