

## Ogórki duszone z metką



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>ogórki gruntowe</b>	1.5 kilograma
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuk
<b>żółta papryka</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidory</b>	4 sztuki
<b>mięso wieprzowe</b>	500 gramów
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>rosół</b>	0.125 litra
<b>posiekane listki tymianku</b>	2 łyżki
<b>koperek świeży</b>	1 pęczek
<b>śmietana</b>	100 gramów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i paprykę umyłem. Paprykę przepołowiłem, oczyściłem. Ogórki i cebulę również przekroiłem na pół, pokroiłem na plastry, paprykę zaś w paski. Pomidory sparzyłem wrzącą wodą, obrałem ze skórki, pokroiłem na ósemki.

Metkę mocno podsmażyłem na 1 łyżce oleju, wyjąłem z patelni. Warzywa oprócz pomidorów lekko podduśiłem na pozostałym oleju. Podlałem rosół, dodałem pomidory, metkę, doprawiłem tymiankiem, solą i pieprzem. Gotowałem to wszystko 10 minut na średnim ogniu, pod przykryciem. Koper umyłem, posiekałem, gotowe danie posypałem nim. Kwaśną śmietaną podałem w oddzielnym naczyniu.