

## wiosenne danie jednogarnkowe z warzywami i kiełbasą



### BRIOSZKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa</b>	2 kawałki
<b>papryka czerwona</b>	1
<b>cukinia</b>	pół
<b>ziemniaki</b>	2 duże
<b>pieczarki</b>	5 sztuk
<b>marchew</b>	1
<b>pomidor</b>	1
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>musztarda</b>	dijon 1 łyżeczka
<b>sherry</b>	pół lampki
<b>koper świeży</b>	posiekany 1,5 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	posiekana 1 łyżka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku o grubym dnie rozgrzać olej i podsmażyć kielbasę pokrojoną w plastry na rumiano, następnie odłożyć na papier ręcznikowy. W tym samym garnku podsmażyć cebulę, dodać cukinię, ziemniaki, marchew i pieczarki oraz pomidora (ziemniaki pomidor obrany ze skórki pokrojone w kostkę, cukinię i marchew w pół plastry a pieczarki w ćwiartki. Całość wymieszać, chwilę podsmażyć, a następnie wlać sherry i mieszać aż alkohol odparuje. Dodać musztardę, koncentrat pomidorowy oraz wodę (1 szklanę). Całość dusić pod przykryciem od 15 min. Po upływie czasu doprawić solą, pieprzem, papryką słodką. Dodać również podsmażoną kielbasę oraz posiekany koper i natkę pietruszki. Chwilę całość dusić ok. 2 minut i podawać. Smacznego!