

Duszone patisony



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	5 szt
cebula	2 szt
czosnek	3 ząbek
ketchup	3 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	5 łyżka
patison	kilka szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Patisony obieramy ze skóry, wykrawamy gniazda nasienne, kroimy w kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy posiekaną cebulę i czosnek, szklimy je. Następnie wrzucamy patisony i podsmażamy około 3 minuty mieszając.

Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki, usuwamy pestki. Dorzucamy do patisonów, dodajemy ketchup oraz przyprawy, mieszamy. Dusimy do miękkości. Podajemy do ziemniaków i mięsa.