Potrawka jednogarnkowa.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasy cienkiej (śląska lub podwawelska)	0,5 kg
ogórki konserwowe	2 szt
PUSZKA CZERWONEJ FASOLI	1 szt
cząbru suszonego	1 płaska łyżka
suszonego majeranku	1 czubata łyżka
suszonego czosnku granulowanego	1 łyżeczka
gęstego przecieru pomidorowego	300 ml
wody	150 ml
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
cukinia	1 szt
bulion	1 kostka, na wędzonce
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w pół plastry, cebulę posiekać.
Podsmażyć dobrze kiełbasę, pod koniec dodać cebulę i ogórki konserwowe pokrojone w kostkę. Przełożyć do rondla.
Cukinię umyć, wraz ze skórką pokroić w pół plastry (ok.4 mm grubości), podsmażyć na oleju, posypać cząbrem,czosnkiem i dodać do kiełbasy.
Fasolę czerwoną opłukać z zalewy, osączyć i dołożyć do pozostałych składników.Zalać je przecierem pomidorowym i wodą, wsypać majeranek i wrzucić kostkę bulionową na wędzonce. Doprawić pieprzem i solą (nie za dużo bo bulion i kiełbasa są słone).
Podawać z pieczywem ew. z ryżem.