

Leczo



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 duża
fasolka szaragowa	20 dag
parówki cienkie	2 szt
pieczarki	20 dag
pomidory	2 duże
przecier pomidorowy	2 łyżki
olej do smażenia	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pieprz	
sól	
papryka mielona	
papryka	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać, pokroić w piórka, zeszklić na oleju. Dodać umytą, obraną i pokrojoną fasolkę. Chwilę smażyć, wlać szklankę wody i gotować 5 minut.
- KROK 2 Papryki umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski i dodać do cebuli. Wrzucić listki laurowe
- KROK 3 Dodać umyte i pokrojone w plasterki pieczarki i dusić pod przykryciem do miękkości warzyw. Parówki pokroić w plasterki, podsmażyć na oleju i dodać do warzyw
- KROK 4 Dodać przecier pomidorowy i doprawić do smaku.

