

Leczo



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kielbasy	1 kg
cebule	4
ogórki konserwowe	1 stoik
papryki czerwone	2
pieczarek	1 kg
keczup pikantny	1
sos cygański	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kielbasę i paprykę kroimy w kostkę, cebulę w ćwierćplastry, ogórki w drobne paseczki a pieczarki w półplasterki. Następnie w garnku rozgrzewamy olej i podsmażamy kielbasę, później dorzucamy cebulę i dalej smażyjemy. Następnie podlewamy wodą i dorzucamy pieczarki paprykę i oórki i próżymy do miękkości dolewając wody. Na koniec dodajemy sos cygański i keczup i czekamy aż się zagotuje.