

Ciecierzycyca w pomidorach



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoskie kielbaski

becon

ciecierzyca

pasta pomidorowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 25 dag włoskich kielbasek - użyliśmy kielbasek debreczyńskich, 3 posiekane plastry bekonu, 1 posiekana duża cebula, 3 posiekane ząbki czosnku, 3 średnie liście laurowe, 1/4 łyżeczki tymianku, 1 posiekana średnia czerwona papryka, 1 łyżka oliwy z oliwek, 2 puszki ciecierzycy, płyn z ciecierzycy, 1 puszka pasty pomidorowej.

SPOSÓB WYKONANIA: Usmażyć bekon i kielbaski. Wyjąć i osączyć na papierze kuchennym. Następnie na łyżce oliwy smażyć przez 3 minuty cebulę, czosnek, liście laurowe, tymianek i paprykę. Dodać ciecierzycę, bekon i kielbaski. Smażyć 3 minuty. Dodać pastę pomidorową i płyn z ciecierzycy. Dusić na małym ogniu przez 15 minut.