

Bogracz wegetariański



JUSTYNA87

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler	2
marchwka	5
pietruszka	5
pieczarki	50 dag
groszek konserwowy	1 puszka
ogórki kiszzone	5
cebule	4
keczup pikantny	180 ml
papryki różnokolorowe	5
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
olej do smażenia	
sól, pieprz ziołowy	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w kostkę. Seler, marchew, pietruszkę i ogórek obrać i pokroić na drobną kostkę. Pieczarki oczyścić i pokroić, podobnie cebule. Na rozgrzanym w rondlu oleju przesmażyć cebulę, dodać pieczarki, a następnie warzywa; seler, marchew, pietruszkę, ogórek oraz groszek. Wszystkie warzywa dusić, dolewając nieco wody oraz doprawiając solą i pieprzem. Dodać paprykę i trzymać na ogniu dalej, od czasu do czasu mieszając i uzupełniając braki wody. Kiedy warzywa będą prawie miękkie, dodać keczup, koncentrat pomidorowy i dusić jeszcze 10 minut. Podawać z pieczywem cebulowym.