

Leczo z patisona



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1 sztuka
papryka zielona	1/2 sztuki
papryka żółta	1/2 sztuki
pomidory	1/2 kilograma
cebula	1 sztuka
ketchup	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
olej	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku do smaku
patison	kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obraną cebulę i czosnek posiekać i wsypać do rondla z rozgrzanym olejem, zeszklić. Paprykę umyć, oczyścić z nasion, pokroić w dość dużą kostkę, podsmażyć z cebulą.
- KROK 2 Umyte patisony średniej wielkości razem ze skórą pokroić na kawałki.

- KROK 3 Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na cząstki. Pokrojone patisony wrzucić do cebuli, dodać pół szklanki wody, przyprawę kucharek, przykryć i dusić do miękkości. Po upływie 10 minut dodać pomidory. Pod koniec gotowania dołożyć koncentrat pomidorowy, ketchup i musztardę.
- KROK 4 Gdy warzywa są miękkie doprawić do smaku.