

Parówki z warzywami

**BEATKAA153**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

parówek	4-5 sztuk
ogórków kiszonych (mogą być konserwowe)	2 sztuki
pieczarek	20 dag
cebuli	1 szt
groszku konserwowego	1 puszka
czzerwonej papryki	1 strąk
pora	1 szt
czosnku	1-2 ząbki
koncentratu pomidorowego	2-3 łyżki
masła	2-3 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	estragon, oregano sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć pokroić w plasterki, podsmażyć na rozgrzanym na patelni maśle. Dodać pokrojony w talarki por i czosnek. Przełożyć do rondla. Ponownie na patelni rozgrzać masło i zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, dodać pokrojoną w kostkę paprykę. Podlać odrobina wody i poddusić. Następnie przełożyć do pieczarek. Do rondla dodać wody (ale nie za dużo), pokrojone w półplasterki ogórki oraz parówki pokrojone w plasterki. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i groszek. Doprawiamy do smaku przyprawami całość gotujemy ok. 15 minut.

Jeśli chcemy by sos był gęściejszy można dodać 2 – 3 łyżki keczupu. Podajemy z pieczywem lub jako dodatek do obiadu.

