Bigos z cukini Eli

ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duże czerwone papryki	2 sztuki
kiełbasa zwyczajna	1 kg
cebula biała	1 kg
puszka pomidorów pellatti	850 g
czosnek	8 ząbków
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżka
olej do smażenia	6 łyżek
cukinia	1 kg
cukinia żółta	1/2 kg
bulion	1 z zielem angielskim i liściem la
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć cukinie(ze skórką) i paprykę.Z papryk wyciąć szypułki i usunąć gniazda nasienne.Cebulę i czosnek obrać.Kiełbasę obrać z osłonek.Cukinie(ze skórką) i kiełbasę pokroić w kostkę.Paprykę pokroić w paski,cebulę w ćwierć krążki,zosnek przecisnąć przez praskę.W dużym garnku rozgrzać olej,wrzucić kiełbasę i chwilę smażyć.Dadać cebulę i czosnek,chwilę przesmażyć razem.Dodać paprykę,cukinię,kostę bulionową,przyprawić papryką słodką,przyprawą do kurczaka,chilli i dusić.Gdy cukinia będzie pół miękka dodać pomidory z puszki pokrojone razem z zalewą i dusić do miękkości cukini.Ewentualnie doprawić jeszcze do smaku.Smacznego!