

Leczo po polsku



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka	25 dag
kiełbasa zwyczajna	25 dag
cebula biała	25 dag
pomidor	25 dag
cukinia	25 dag
grostek zielony	1 opakowanie/mrożony
olej	5 łyżek
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Paprykę, cukinię, cebulę, i pomidory umyć, pokroić (paprykę oczyścić z nasion) włożyć do rondelka na rozgrzany tłuszcz. Dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę i dusić około 25 minut (w razie potrzeby podlać wodą). Następnie dodać groszek, przyprawić do smaku i na wolnym ogniu gotować jeszcze 15 minut. Możemy podawać z ziemniakami, pieczywem lub ryżem.