

pikantne leczo z kiełbasa



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	25 dag
pomidory	50 dag
pieprz, sól	
pieczarki	30 dag
czosnek	1 ząbek
olej	
parówki	40 dag
cebula	1 szt
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
papryka zielona	1 kg
papryka żółta	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w kosteczkę, wysmazamy na chrupko na rozgrzanym oleju i zdejmujemy z patelni. Cebule kroimy w plastry, podsmażamy na tłuszczu z boczku. Zdejmujemy z ognia i posypujemy ostrą papryką. Stroki papryki kroimy w paski. Dokładamy do cebuli solimy i dusimy pod przykryciem 10 minut. Pomidory parzymy i kroimy na kawałki. Pieczarki kroimy w plasterki. Pieczarki i pomidory dodajemy do duszonej papryki z cebulą. Całość dusimy tak długo aż odparuje cały płyn czyli tak około 15 minut. Do warzyw i pieczarek dodajemy pokrojoną w plasterki kiełbasę oraz posiekany czosnek. Dodajemy wysmazony boczek, dusimy jeszcze chwilę. Przyprawiamy solą, pieprzem i ostrą papryką.