

Warzywno-mięsny miszmasz

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobry

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 25 dag
- kiełbasa - 25 dag
- pomidory - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- papryka - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- oliwa z oliwek - 2 łyżka(i)
- papryka w proszku - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- zioła -
- bulion grzybowy - 1 kostka

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić w kostkę. Z kiełbasy zdjąć osłonkę i pokroić na plasterki. Warzywa umyć. Pomidory posiekać, cebulę posiekać, z papryki wyjąć gniazda nasienne i pokroić, czosnek posiekać. W rondlu rozgrzać oliwę, wrzucić mięso i kiełbasę, obsmażyć ze wszystkich stron, wyjąć. Wrzucić przygotowane warzywa, przykryć i dusić 10 minut na małym ogniu. Dodać przesmażone mięso. Podlać przygotowanym bulionem. Wymieszać, zagotować, przyprawić do smaku.

Jak podawać?

na gorąco