

Leczo na wiosnę

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Leczo na wiosnę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 łaski kiełbasy zwyczajnej • 1 cukinia • 1 kabaczek -
- 4- 5 strąków papryki (różnokolorowej) • 5 pomidorów • 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- oliwa • cebula • sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. . Na oliwie zeszklić piórka cebuli, dodać pokrojone warzywa, dusić pod przykryciem ok 40 min, (ewentualnie podlać trochę wody) 2. Na patelni podsmażyć kiełbasę pokrojoną w kostkę, dodać do warzyw, dodać koncentrat, przyprawić do smaku, dusić jeszcze 10-15 min aż warzywa będą całkiem miękkie

