

Jarzynowy bigos



Autor: **pusieczek2**
Przepisów: 11 Ocena: 229

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- cukinia, 2 średnie
- pomidory, 5
- czosnek, 4 ząbki
- marchewka, 1 dużaś
- cebula (średnia), 2
- papryka, 1/2kg
- pieczarki, lub grzyby leśne, 30dag
- kiełbasa, 1/2kg
- wędzony boczek, 30dag
- sól, pieprz, chille,
- olej, 1 łyżka
- zielona pietruszka, duży pęczek

Sposób przygotowania:

- 1 Obieramy warzywa i usuwamy nasiona (cukinia, papryka). Kroimy w kostkę: cebulę, paprykę, kiełbasę, boczek pomidory (sparzone i obrane z skórki). W paski: czosnek, pieczarki. Cukinie i marchewkę zetrzeć na tarce - duże oczka. Natkę drobno posiekać. Na rozgrzanym oleju smażyjemy paprykę, cebulę, marchewkę, czosnek 10 min. W razie potrzeby podlewam wodą.
- 2 Po tym czasie dodajemy resztę składników i gotujemy do miękkości. Przyprawiamy do smaku, a na samym końcu dodajemy posiekaną natkę pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: