

Leczo****



Autor: **Barbarelka36**
Przepisów: **22** Ocena: **633**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- papryka (najlepiej biała), 2 kg
- pomidory (świeże - ok. 2 kg) z puszki, 2-3 puszki
- cebula, 3-4 szt
- papryczka chilli, 1 szt
- sól, pieprz czarny, pieprz cayene,, do smaku
- wędlina: parówki, kiełbaska, mięsko z piersi kurczaka...co kto lubi, ok. 60 dkg
- olej do podsmażenia i podduszenia, ok. pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Jeśli mamy świeże pomidory, to myjemy je i wkładamy lekko nacięte skrzyżnie do garnka. Zalewamy wodą i doprowadzamy do wrzenia. Wyłączamy, studzimy, obieramy, kroimy - rozdrabniamy.
- 2 Obieramy cebulę i kroimy w grubą kostkę.
- 3 Myjemy paprykę, wycinamy nasiona... kroimy w paski.
- 4 Do garnka wlewamy olej, na gorący olej wrzucamy cebulę, solimy i lekko podsmażamy (nie rumienić!). Następnie dodajemy paprykę. Dusimy ok. 20 min. Potem dodoajemy pomidory. Znow dusimy. dodajemy również papryczkę chilli.
- 5 Na koniec podsmażamy (kiełbasę lub kurczaka) i dorzucamy do papryki...
- 6 Na koniec doprawiamy do smaku przyprawami i chwilę gotujemy.
- 7 Podawać można z pieczywem, ryżem, makaronem... SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: