

Autor: **sandra1**Przepisów: **43** Ocena: **1146**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cebula, 1 szt.
- Papryka czerwona, 2 szt.
- papryka zielona, 2 szt.
- papryka żółta, 2 szt.
- kiełbasa śląska, 4-5 szt.
- pomidory średnie, 2 szt.
- wegeta, łyżka
- przecier pomidorowy, 2 łyżeczki
- mąka, 2 łyżki
- sól
- woda
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku na małym ogniu podsmażyć na odrobinie oleju cebulę pokrojoną w pół księżycy aż będzie złota.
- 2 Paprykę umyć, opróżnić z pestek i pokroić w kostkę. Wrzucić do garnka z cebulą, dodać trochę wody i dusić pod przykryciem.
- 3 Kiełbasę pokroić w kostkę i również dodać do garnka, wymieszać. Dosmaczyć szczyptą soli i dusić pod przykryciem aż papryka będzie miękka.
- 4 Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę - dodać do garnka. Całość wymieszać.
- 5 Gdy papryka będzie miękka to zagęścić wodą z mąką, czyli: ok 200 mililitrów zimnej wody z 2 łyżkami mąki - roztrzepać trzepaczką żeby nie było grudek i całość zagęścić .
- 6 Dosmaczyć wegetą i 2 łyżeczkami przecieru pomidorowego.
- 7 Jeśli po spróbowaniu będzie czegoś brakować to dosmaczyć tymi samymi składnikami co wcześniej: solą, wegetą bądź przecierem pomidorowym.
- 8 SMACZNEGO... ;-)

Twoje notatki do przepisu: