

Leczo inaczej

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5083**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cukinia 1 szt.
- Cebula 2 szt.
- Pieczarki 15 dag
- Marchewki 2 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Kielbasa 25 dag
- Pomidory 2 szt.
- Fasola czerwona konserwowa 3 łyżki
- Kukurydza konserwowa 0,5 puszki
- przecier pomidorowy 1 łyżka
- Przyprawy: sól, pieprz czarny mielony, czosnek granulowany, bazylija, tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewki i pietruszkę myjemy, obieramy ze skórki i kroimy w słupki. Wrzucamy do garnka, zalewamy niewielką ilością wody, lekko solimy i wstawiamy na mały ogień.
- 2 Cukinię myjemy i kroimy ją w średniej wielkości kostkę (nie obieramy ze skórki). Wrzucamy ją do garnka z gotującą się marchewką, trzymamy na ogniu, aż warzywa zmiękną i wyłączamy ogień.
- 3 Cebulę i pieczarki obieramy i kroimy w średniej wielkości kostkę. Wrzucamy na patelnię i smażymy do momentu, aż warzywa się zarumienią. Przekładamy je do garnka z cukinią i marchewką.
- 4 Kielbasę kroimy w półplasterki. Smażymy, aż zrobią się chrupiące i wrzucamy do garnka z pozostałymi składnikami.
- 5 Pomidory nacinamy na wierzchołkach, wkładamy do miski i zalewamy wrzątkiem, aby się sparzyły. Obieramy je ze skórki, kroimy na kawałki i podsmażamy na patelni. Gdy zmiękną, rozgniatamy je widelcem, podlewamy odrobiną wody i dodajemy przecier pomidorowy. Dokładnie mieszamy i przelewamy do garnka.
- 6 Do garnka ze wszystkimi składnikami dodajemy kukurydzę i fasolę. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem czarnym mielonym, czosnkiem granulowanym, bazylią i tymiankiem. Wszystko dokładnie mieszamy i wstawiamy na mały ogień na około 5 minut. W razie potrzeby podlać wodą.



Twoje notatki do przepisu:

