

Leczo z cukinii i kabaczka



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51834**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 cukinia (400-500 g)
- 1 kabaczek (400-500 g)
- 1 strąk czerwonej papryki
- 1 strąk papryki żółtej
- 250 g pieczarek
- 250 g fasolki szparagowej żółtej
- 250 g parówek wieprzowych
- 1 duża marchew
- 500 g pomidorów
- 190 g koncentratu pomidorowego
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- 3 ząbki czosnku
- 4 krople sosu tabasco
- 1 łyżka mielonej słodkiej papryki
- 400 ml bulionu warzywnego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię i kabaczek kroimy w kostkę.

Papryki w paski.

Pieczarki na plasterki.

Fasolkę na 2-3 cm kawałki.

Parówki na plasterki.

Marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Pomidory parzymy, usuwamy skórkę, kroimy w kostkę.

Na rozgrzanym tłuszczu podsmażamy pieczarki, fasolę, marchew i parówki. Lekko oprószamy solą i pieprzem. W trakcie smażenia, najlepiej pod koniec, dodajemy przeciśnięte przez praskę, ząbki czosnku. Chwilę smażyjemy, dodajemy pomidory, koncentrat pomidorowy, sos tabasco i dusimy pod przykryciem do momentu, kiedy fasolka zacznie mięknąć. Następnie dodajemy cukinię, kabaczek i papryki. Dolewamy bulion, wsypujemy paprykę i dusimy pod przykryciem do momentu, kiedy wszystkie warzywa będą miękkie. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu:

