

Leczo z patisona



Autor: **Takie_jest_zycie**
Przepisów: **770** Ocena: **6582**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 2 małe patisony
- 2 cebule
- 6 pieczarek
- 2 kawałki kiełbasy śląskiej
- 2 pomidory
- 2 strąki kolorowej papryki
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Patisony umyj, obierz ze skórki, przekrój na pół i wytnij gniazda nasienne. Miąższ zetrzyj na tarce o dużych oczkach (bardzo młode patisony zetrzyj ze skórką).
- 2 Cebulę oczyść, drobno pokrój. Z papryki usuń gniazda nasienne i pokrój w paski. Pieczarki umyj, osusz, pokrój w półplasterki, a kiełbasy w plasterki. Pomidory sparz, natnij na krzyż i obierz ze skórki. Miąższ pokrój na kawałki.
- 3 Na dużej patelni rozgrzej olej. Najpierw podsmaż kiełbasę. Potem dodaj pieczarki oraz cebulę i smaż chwilę. Potem wrzuć na patelnię starte patisony oraz paprykę. Na koniec dodaj pomidory. Przypraw do smaku. Duś razem 15 minut.
- 4 Podaj z ryżem lub pieczywem. Zamiast patisona możesz użyć cukinii.
- 5 Porcje 4 40 min Cena 0,90 zł Kalorie 340 kcal
- 6 Kazimiera Płoszaj z Wrocławia

Źródło: Takie jest życie

Twoje notatki do przepisu: