

Niby leczo

Autor: **agulaa**Przepisów: **19** Ocena: **250**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- niewielkie cukinie, 4
- bakłażan, 1 większy
- Papryka czerwona, 2
- kiełbaski chorizo 5 małych lub 2 większe kiełbasy węgierskie
- rozmaryn, czosnek, bazylią, sól, pieprz
- pomdory bez skórki, 1 puszka

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbaskę wysmażyć(puszcza taki smakowity czerwony tłuszcz)- powinna być na tyle tłusta, że nie będzie potrzebne smażyć na oliwie. Dodać pokrojoną w paski paprykę, po kilku minutach cukinię i bakłażana. Dodać pomidory. Doprawić ziołami, solą i pieprzem i dusić pod przykryciem.
- 2 Podawać obficie posypane świeżą bazylią z bagietką ziołową.)
- 3 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: