

Leczo na szybko

Wpisany przez Administrator
wtorek, 04 października 2011 18:34

Nietypowy obiad/kolacja

Składniki:

- 5 papryk - mogą być różnokolorowe lub tylko czerwone
- 3 duże cebule
- 1 średniej wielkości cukinia
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 kg cienkiej kiełbasy (może być zwyczajna, toruńska lub inna -według uznania)
- listek laurowy
- 2 ziela angielskie
- wegeta
- papryka słodka w proszku
- majeranek otarty
- koncentrat pomidorowy
- oliwa
- mąka

Wykonanie:

Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w półplasterki, podsmażyć na oliwie na rumiano. Można do kiełbasy dodać inną wędlinę, którą mamy w lodówce. Przełożyć do garnka, w którym będzie się gotowało leczo (tłuszcz zostawić na patelni). Cebulę pokroić w plasterki a te podzielić na ćwiartki. Zeszklić ją na tym samym tłuszczu, na którym smażyła się kiełbasa.

Przełożyć wszystko do garnka z kiełbasą.

Paprykę umyć, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w paseczki. Włożyć do garnka z kiełbasą i cebulą. Cukinię obrać ze skórki, przekroić wzdłuż, wyciąć gniazda nasienne, pozostały miąższ pokroić w kostkę. Dodać do garnka ze składnikami.

Kiełbasę i warzywa podlać wodą. Powinno jej być tyle, aby nie przykrywała składników. Całość doprawić wegetą, czerwoną papryką w proszku, rozgniecionym czosnkiem, majerankiem. Dodać listek i ziela angielskie. Gotować około 30 minut.

Leczo na szybko

Wpisany przez Administrator
wtorek, 04 października 2011 18:34

Na 10 minut przed końcem gotowania dodać kilka łyżek koncentratu pomidorowego. na koniec całość oprószyć mąką, aby zagęściła potrawę.

Smacznego