

Duszone warzywa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



duszone warzywa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- papryka - 50 dag
- pomidory - 50 dag
- cebula - 50 dag
- wędzony boczek - 15 dag
- kiełbasa - 25 dag
- smalec - 10 dag
- sól -
- papryka w proszku -

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać i pokroić.

2.



Boczek pokroić w kostkę i wytopić z niego tłuszcz na patelni

3.



Wyjąć skwarki, dodać smalec, wrzucić pokrojoną cebulę, zeszklić

4.



Zeszkłąną cebulę posypać papryka

5.



Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić

6.

Pokrojoną paprykę dodać do cebuli, posolić, dusić 10 min

7.



Pomidory umyć, sparzyć, zdjąć skórkę, pokroić w ćwiartki

8.

Ćwiartki pomidorów dodać do papryki i cebuli, skropić wodą, mieszając gotować na ostrym ogniu

9.



Kiełbasę pokroić i dodać razem ze skwarkami do warzyw

10. Wszystko wymieszać i mieszając, dusić jeszcze chwilę na ogniu