

leczo tanie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

leczo

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula około 2 kg • po jednej papryce zielonej czerwonej i żółtej -
- resztki wędliny • papryka do smaku • koncentrat pomidorowy • oliwa lub smalec -

Etapy przyrządzania:

1. Obraną cebulę pokroić w pół plasterki i wrzucić do głębokiego rondla w którym wcześniej rozgrzaliśmy tłuszcz smażyć przez chwile często mieszając do momentu gdy cebula się zeszkli. 2. Teraz podlać cebulę wodą i dodać pokrojone w paski papryki oraz doprawić do smaku Kucharkiem i dusić pod przykryciem do miękkości. 3. Wędlinę pokroić w kostkę i gdy cebula będzie miękka dodać do rondla i gotować na wolnym ogniu bez przykrycia około 10 minut. 4. Gdy wszystko będzie miękkie doprawiamy koncentratem pomidorowym oraz sproszkowaną papryką.

