KIEŁBASA MYŚLIWSKA Z WARZYWAMI

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

250 g / kiełbasy myśliwskiej

2 sztuki / cebuli

2 sztuki / czerwonej papryki

1 sztuka / papryczki chilli

½ cukinii

1 ząbek czosnku

1 puszka pomidorów pelati

½ łyżeczki / cukru

1 łyżeczka / słodkiej papryki

½ łyżeczki / ostrej papryki

Olej rzepakowy

Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Kiełbasę myśliwską kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Papryki pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w grubą kostkę. Cukinię myjemy, kroimy w 1,5 cm plastry, a następnie każdy plaster na cztery. Papryczkę chilli i czosnek drobno siekamy.

Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i na rozgrzany olej wrzucamy pokrojoną kiełbasę myśliwską. Gdy kiełbasa zacznie się rumienić dorzucamy pokrojoną w piórka cebulę oraz czosnek i papryczkę chilli. Gdy cebula się zeszkli

LISTA ZAKUPÓW

250 g kiełbasy myśliwskiej

2 cebule

2 czerwone papryki

Papryczka chilli

Cukinia

Czosnek

Puszka pomidorów pelati

Cukier

Słodka papryka mielona

Ostra papryka mielona

Olej rzepakowy

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

dodajemy pokrojoną czerwoną paprykę i cukinię. Całość smażymy ok. 5 min. Po tym czasie dodajmy rozdrobnione pomidory pelati. Doprawiamy ½ łyżeczki cukru oraz słodką i ostrą papryką w proszku. Całość dusimy ok. 10 min. Po tym czasie dodajemy sól oraz pieprz i dusimy jeszcze 2 minuty. Warzywa muszą być jędrne i chrupiące.

Tak przygotowaną kiełbasę z warzywami podajemy z białym ryżem lub pieczywem.

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora