

Leczo

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielona papryka - 1,5 kg
- pomidor - 600 g
- cebula - 2-3 szt.
- boczek - 2 plasterki
- kiełbasa - 250 g
- tłuszcz - 6 łyżka(i)
- papryka mielona - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Pomidory sparzyć, obrać, pokroić w cząstki. Paprykę umyć, usunąć gniazda, pokroić w paseczki. Cebulę obrać, pokroić w półplasterki, zeszklić na tłuszczu. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć. Połączyć z warzywami. Doprawić solą i pieprzem. Dusić najpierw na silnym ogniu, bez przykrycia, a gdy połowa płynu wyparuje, zmniejszyć ogień, przykryć i dalej gotować, aż wszystkie składniki zmiękną. Pod koniec duszenia dodać pokrojoną w plasterki kiełbasę i doprawić papryką. Podawać z ryżem

