



przepisy.pl

## Warzywa z pieczarkami i parówkami



 45 minut  5 osób  Średnie

### Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- pieczarki - 200 gramów
- parówka - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 4 łyżki
- masło - 2 łyżki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Marchewkę, pietruszkę i pieczarki obierz i pokrój na plasterki. Cebulę i czosnek obierz i posiekaj. Cukinię i paprykę pokrój w kostkę. Parówki obierz i pokrój na plasterki.
2. Do dużego garnka o grubym dnie wlej oliwę, włóż ziemniaki i smaż je na średnim ogniu przez 2 minuty, często mieszając.
3. Dodaj marchewkę, pietruszkę, cebulę, czosnek i smaż jeszcze przez 2 minuty.
4. Dodaj paprykę, pieczarki, cukinię, parówki, kostkę bulionową i zalej wrzątkiem tak, by woda sięgała kilka centymetrów niżej niż warzywa. Przykryj i gotuj – czasem mieszając - przez około 20 minut albo do czasu aż ziemniaki będą miękkie.
5. Dodaj masło, pieprz, zamieszaj i wyłącz ogień.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)