



przepisy.pl

# Duszone warzywa z pieczarkami

 60 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula średnia - 1 sztuka
- kabaczek średniej wielkości - 1 sztuka
- papryka duża czerwona - 1 sztuka
- pomidor średni - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Wlej oliwę z oliwek na patelnię (około 3 łyżeczki), dodaj czosnek obrany i pokrojony w kawałki - zarumień. Dodaj cebulę obraną i pokrojoną w kawałki - zeszklij.
2. Dodaj papryki umyte i pokrojone w kawałki. Podsmaż i przykryj. Duś na małym ogniu około 10-15min. Dodaj kabaczek umyty i pokrojony w kawałki. Wymieszaj i podsmaż.
3. Na koniec dodaj umyte pomidory i pieczarki pokrojone w kawałki. Przykryj. Duś od czasu do czasu mieszając.
4. Gotowe jak pieczarki będą miękkie. Dopraw do smaku.

---

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)