



Leczo - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa zwyczajna - 200 gramów
- cebula - 200 gramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 200 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę i paprykę w dużą kostkę.
2. Pokrój kielbasę w półplastry, podsmaż w garnku na oliwie, po czym dodaj cebulę i paprykę. Całość smażyć około 4 minut.
3. Dodaj puszkę pomidorów i Bulionetkę doduszonych mięs Knorr
4. Całość duś pod przykryciem przez około 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl