



przepisy.pl

Lekkie leczo po amerykańsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z szynki - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 2 sztuki
- pomidory - 3 sztuki
- duża cukinia - 1 sztuka
- sos Tabasco - 1 łyżeczka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż mięso na niewielkiej ilości tłuszczu, lekko przyprawiając solą i pieprzem.
2. Dodaj pokrojoną w piórka cebulę i pokrojoną w średnią kostkę paprykę. Duś aż staną się półmiękkie.
3. Następnie dodaj sparzone i pokrojone pomidory oraz cukinię i kostkę rosółową. Gotuj ok. 10 min, bez przykrycia by woda mogła wyparować. Dopraw koncentratem i sosem Tabasco.
4. Podawaj z pieczywem, ryżem, kaszą (np. pęczak), lub jakimkolwiek innym dodatkiem.

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