



Sposób przygotowania

Cebulę kroimy w drobną kostkę. Kielbasę w półplasterki. Podsmażamy na patelni do czasu aż cebula zmięknie a kielbasa się ładnie zrumieni. W tym czasie paprykę kroimy w cienkie paski, cukinię, pomidory w większą kostkę. Fasolkę kroimy na mniejsze części. Wszystkie warzywa przekładamy do garnka i dusimy pod przykryciem około 30 minut. Dodajemy koncentrat, doprawiamy do smaku. Przed podaniem posypujemy serem i natką pietruszki.

Potrawka warzywna



Składniki

- 0,5 kg kielbasy, np. śląskiej
- 3 cebule
- 2 czerwone papryki
- 1 cukinia
- 8 pomidorów
- 2 garście fasolki szparagowej
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 6 łyżek tartego żółtego sera
- natka pietruszki
- sól, pieprz, cukier
- tłuszcz do smażenia