Papryka z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Warzywa zawsze na czasie.

Czas przygotowania: 45 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- Mrożone warzywa (50 dag) - 1 op.
- chuda kiełbasa lub pieczeń - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- fasola - 1 puszka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 mała puszka(i)
- czosnek - 1
- sól -
- pieprz -
- zioła - do smaku
- zielenina (natka pitruszki, koperek itp.) -

Etapy przyrządzania:

1. 1. W rondlu rozgrzać olej, wrzucić obraną i pokrojoną w plastry cebulę oraz posiekany czosnek, pokrojoną kiełbasę lub pieczeń, podsmażyć 3 minuty.
2. Do rondla wrzucić mrożone warzywa i osączoną z zalewy fasolę, wlać pół szklanki gorącej wody i rozprowadzony w małej ilości wody koncentrat pomidorowy.
3. Przyprawić do smaku solą i pieprzem oraz ziołami, dusić kwadrans pod przykryciem, posypać zieleniną.