

# Duszone warzywa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## duszone warzywa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- papryka - 50 dag
- pomidory - 50 dag
- cebula - 50 dag
- wędzony boczek - 15 dag
- kiełbasa - 25 dag
- smalec - 10 dag
- sól -
- papryka w proszku -

### Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać i pokroić.

2.



Boczek pokroić w kostkę i wytopić z niego tłuszcz na patelni

3.



Wyjąć skwarki, dodać smalec, wrzucić pokrojoną cebulę, zeszklić

**4.**



Zeszkłąną cebulę posypać papryką

**5.**



Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić

**6.**

Pokrojoną paprykę dodać do cebuli, posolić, dusić 10 min

**7.**



Pomidory umyć, sparzyć, zdjąć skórkę, pokroić w ćwiartki

**8.**

Ćwiartki pomidorów dodać do papryki i cebuli, skropić wodą, mieszając gotować na ostrym ogniu

**9.**



Kiełbasę pokroić i dodać razem ze skwarkami do warzyw

**10.**

Wszystko wymieszać i mieszając, dusić jeszcze chwilę na ogniu