



Tekst i zdjęcie: **Madziuska123** - Kuchcik (56)

Ziolowe Leczo

Jedno z moich ulubionych dań .!! ;DD ;p

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- cebula biała, 1 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- chilli, 1 szczypta
- olej roślinny, 1 łyżecz.
- kiełbasa wieprzowa, 15 dag
- koperek, 1 szczypta
- cukinia, 1 szt.
- szczypiorek, 1 szczypta
- pomidor, 1 szt.
- pieprz czarny, 1 szczypta
- sól kuchenna, 1 szczypta
- oregano, 1 szczypta
- bazylia suszona , 1 szczypta
- czosnek granulowany, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kroimy kielbasę w plasterki, cebulę w prążki, paprykę w cieniutkie plasterki, pomidora w kosteczkę, szczypiorek siekamy. Rozgrzewamy olej na patelni. Wrzucamy plasterki kielbasy. Po ok. 2 min. możemy wrzucić wszystkie przygotowane składniki. Dodajemy przyprawy: sól, pieprz, chilli, koperek suszony, bazylię, oregano, czosnek granulowany. Dusimy wszystko aż do miękkości wszystkich składników... :) Smacznego.!

