



LECZO Z PARÓWKAMI

SKŁADNIKI:

10 parówek z szynki Sokolów
1 czerwona papryka
1 zielona papryka
1 żółta papryka
2 cukinie
1 bakłażan
2 duże cebule
2 ząbki czosnku
1 puszka krojonych pomidorów
sól, pieprz
oliwa do smażenia
bazylia do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Warzywa oczyścić i pokroić: papryki w grube paski, cukinie w plasterki, bakłażan w półplasterki, cebule w piórka, a czosnek w plasterki. W dużym rondlu rozgrzać oliwę, dodać cebulę i podsmażyć. Dodać paprykę oraz czosnek i smażyć przez 5-6 minut, od czasu do czasu mieszając.
2. Do warzyw w rondlu dodać cukinię i bakłażan, wymieszać i dodać puszkę pomidorów i 1/2 szklanki wody. Zmniejszyć ogień i dusić około 15 minut, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec dołożyć pokrojone na mniejsze kawałki parówki. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem potrawę udekorować bazylią.