

LECZO Z PIECZARKAMI I KIEŁBASĄ

przepis Sołectwa Bielawy

składniki:

2 kg pieczarek
1 kg kielbasy
2 cebule
4 czerwone papryki
ok. 250 g. ketchupu
ok. 250 g. koncentratu pomidorowego
kostka bulionu
olej, pieprz, papryka słodka i ostra, sól

przygotowanie:

Na oleju zeszklić cebulę pokrojoną w kostkę, dodać pokrojoną paprykę, chwilę podsmażyć, a następnie dusić aż zmięknie papryka. Osobno podsmażyć kielbasę. Pieczarki pokroić w plastry i smażyć do wyparowania wody. Wszystko wymieszać, dodać koncentrat, ketchup i przyprawy, razem podsmażyć. Następnie wlać rozrobioną w wodzie kostkę bulionową i jeszcze chwilę dusić.