
Bigos z papryki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2962 razy.

3 łyżki oleju,

2 cebule,

40 dag papryki,

10 dag wędzonego boczku,

20 dag pomidorów,

2 jajka,

20 dag parówek lub kiełbasy,

sól, pieprz,

zielenina

Pokrojoną w półkrażki cebulę i paprykę kilka minut podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu razem z posiekanym boczkiem. Do tego dodać 2-3 łyżki wody, podduścić, a następnie dodać obrane ze skórki i drobno pokrojone pomidory, starte na tarce jabłka i jeszcze kilka minut dusić. Dodać kiełbasę lub parówki pokrojone w krażki i dopiero na końcu potrawę przyprawić do smaku solą, pieprzem i papryką, posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>