



**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych  
w Poddebicach  
proponuje**

## **PRZYSMAK BRANŻOWY**



### **SKŁADNIKI:**

**2 kg cukinii lub kabaczków  
1,5 kg kolorowej papryki  
0,5 kg pieczarek  
1 kg kielbasy domowej  
0,5 kg cebuli  
1 kg pomidorów**

**przyprawy wg uznania: sól, pieprz, czosnek, papryka słodka,  
chili, kolendra, tymianek, cząber, majeranek, kminek**

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

**Pokroić kielbasę w kostkę i podsmażyć na patelni, następnie dodać cebulę pokrojoną w kostkę i całość smażyć kilka minut. Później przełożyć wszystko do dużego garnka i dodać pokrojoną w kostkę paprykę, cukinię i pieczarki. Smażyć do miękkości warzyw. Na koniec dodać pokrojone w kostkę pomidory i doprawić wg uznania przyprawami. Gotować jeszcze 10-15 minut. Przed podaniem można udekorować listkiem bazylii**

**Czas przygotowania potrawy: 40-50 minut.**

**SMACZNEGO :)**