



Wiosenne leczy

Autor: najlepszewkuchni.pl

A może wiosenny obiad? Kolorowe warzywa mają mnóstwo witamin!

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pokrój kielbasę i warzywa w kostkę.

Krok 2

W garnku na maśle podsmaż wszystkie warzywa i kielbasę

Krok 3

Dodaj pomidory w puszcze, zioła oraz ziemniaki. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie.

Krok 4

Podawaj udekorowane szczypiorkiem. Smacznego!

Składniki:

400 g białej kielbasy
200 g cukinii
100 g papryki czerwonej
50 g papryki zielonej
250 g pomidorów w puszcze
2 łyżeczki majeranku suszonego
5 g rozmarynu
100 g ziemniaków
7 g masła łąciate
szczypiorek
sól