



Duszone warzywa na kwasno z boczkiem

 dorotaR


Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

boczek wędzony - pół kg
pieczarki - pół kg
kiszzone ogórki - pół kg
marchew - pół kg
cebula - pół kg

sól - do smaku
pieprz - do smaku
papryka słodka - do smaku
olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule obieramy, siekamy drobno i szklimy na oleju, Cebulę zdejmujemy na talerz. Na patelni podsmażamy teraz na złoto boczek pokrojony w kosteczkę. Boczek i cebulę wrzucamy do garnka. Dodajemy marchew, obraną, umytą i startą na tarce, pieczarki umyte i pokrojone w mniejsze kawałki oraz ogórki kiszzone pokrojone w kosteczkę. Całość gotujemy przez 20 min. Przyprawiam do smaku solą, pieprzem i papryką.