





## Duszone warzywa na kwaśno

 dorotaR


Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

pieczarki - 1/2 kg

boczek wędzony - 1/2 kg

ogórki kiszane - 1/2 kg

marchew - 1/2 kg

cebula - 1/2 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 kiszane pokrojone w kosteczkę. Całość gotujemy przez 20 min. Przyprawiam do smaku solą, pieprzem i papryką.