

Kociołek różnaitości

Proste jednogarnkowe danie z resztek. Szybko i niesamowicie pysznie! Każdy składnik można zastąpić innym lub dodać coś od siebie. Wykorzystaj wszystko co masz, np. rosół, pieczone mięso, a nawet ziemniaki, które zostały z obiadu. Z kromek chleba możesz zrobić grzanki jako dodatek do pochrupania.

- puszka kukurydzy, cukinia
- 300g boczku i 300g kielbasy
- 4 ziemniaki, 2 marchewki
- 2 cebule, 1 papryka lub pół żółtej i pół czerwonej
- 4 ząbki czosnku
- 1,5 szklanki bulionu z kostki rosółowej lub rosółu z obiadu
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego lub $\frac{3}{4}$ szklanki passaty
- 4 łyżki oleju
- łyżeczka słodkiej papryki i cukru, po pół łyżeczki soli i majeranku, $\frac{1}{3}$ łyżeczki pieprzu



W garnku 2,5 l rozgrzej olej i podsmaż posiekaną cebulkę aż zrobi się szklista, dodaj pokrojone w plasterki ząbki czosnku. Całość smaży przez kolejne 5 minut. Pokrojony boczek, kielbasę lub inny rodzaj mięsa dodaj do cebuli. Podsmażaj bez przykrywki przez około 20 minut czasem mieszając. Wlej 1,5 szklanki bulionu z kostki rosółowej/rosółu. Dodaj obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki (jeśli chcesz wykorzystać ziemniaki z obiadu, dodaj je pod sam koniec gotowania lub wysmaż na patelni i dorzuć do garnka tuż przed podaniem), marchew, paprykę, cukinię. Wrzuć kukurydzę i koncentrat pomidorowy/passatę/puszkę pomidorów. Dodaj też przyprawy. Zamieszaj. Przykryj garnek przykrywką i duś wszystko około 20 minut. Jeśli warzywa nie są jeszcze miękkie, duś całość dodatkowo 5-10 minut. Sprawdź smak dania i zdecyduj, czy chcesz dodać jeszcze jakieś przyprawy lub np. więcej koncentratu.

Mniam!