

## Kociołek różnaitości znad ogniska

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 20:59 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:18

---

## Kociołek różnaitości znad ogniska



### Składniki:

- ziemniaki,
- marchew,
- por,
- pietruszka,
- seler
- cukinia
- kapusta
- buraki
- cebula
- śląska kielbasa
- kilka ziaren ziela angielskiego
- liście laurowe
- przecier pomidorowy
- pieprz
- sól

### Przygotowanie

## Kociołek różnaitości znad ogniska

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 20:59 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:18

---

Wszystkie warzywa i kiełbasę kroimy w kostkę (dość dużą). Następnie smarujemy kociołek oliwą i wykładamy dno liśćmi kapusty, tymi zewnętrznymi, resztę kroimy do kociołka. Pokrojone warzywa układamy warstwami i przyprawiamy. Kociołek przykrywamy folią aluminiową i stawiamy nad ogniskiem. Od czasu do czasu mieszamy. Po 15 minutach dodajemy przecier, w takiej ilości aby lekko przykrył warzywa, należy pamiętać, że część z nich puściła sok. Pilnujemy aby nasz kociołek się nie przypalił, a gdy wszystkie warzywa będą miękkie, to częstujemy wszystkich dookoła i zajądamy się.

**SMACZNEGO !**

Małgoś

---