

Klobása se zeleninovou směsí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na pánvi rozpalte olej, osmahněte na něm nasekaný česnek a oregano. Asi po minutě přidejte nakrájenou zeleninu a klobásou nakrájenou na kolečka. Vše promíchejte a nechte asi 4 minuty opékat. Přidejte rajčata a bazalku, ještě promíchejte a chvíli osmažte. Na závěr osolíme a opepříme.

Ingredience

- Cuketa - 200 g
- Fazolky zelené - 100 g
- Paprika červená - 200 g
- Paprika zelená - 200 g
- Rajčata - 200 g
- Česnek - 5 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé! - 175 g
- Krahulecká klobása 1500 g - 260 g
- Bazalka 10 g - 2 g
- Oregano 10 g - 2 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g
- Olej slunečnicový - 16 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

