Ciecierzyca na gęsto

gosia56

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

4 porcje

Składniki:

- ciecierzyca - 40 dag
- kiełbasa - 2-3 kawałek
- cebula - 2 szt.
- boczek wędzony - 2-3 plaster
- papryka czerwona - 1 szt.
- sól ,pieprz - do smaku
- pomidory bez skórki - 1/2 opakowanie
- majeranek - 1 łyżka
- cukier - do smaku
- sok pomidorowy - 250 ml
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę płuczemy zalewamy zimną wodą i odstawiamy na całą noc .
Następnie odlewamy wodę wlewamy nową i gotujemy w lekko osolonej około 60 minut następnie odsączamy.

Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy pokrojony boczek chwilę podsmażamy dodajemy pokrojoną cebulę smażymy .

Do cebuli dodajemy kiełbasę podsmażamy Jak kiełbasa będzie podsmażona dodajemy paprykę,pomidory sok pomidorowy i koncentrat,doprawiamy . Dodajemy odsączoną ciecierzycę ,mieszamy.
Podajemy na ciepło najlepiej z pieczywem.
Takie danie można podać na obiad albo ciepłą kolację.
POLECAM. .