

Kanapki z włoską kielbasą

Łatwe w przygotowaniu, pyszne danie

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 6H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka suszone oregano
- szczypta płatków czerwonej papryki
- 1 duża cebula pokrojona w półksiężycy
- 2 papryki, pokrojone w cienkie plasterki
- 0,5 kg włoskiej kielbasy
- Sól do smaku
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 1 łyżka bazylii
- 6 podpieczonych bagietek
-



Wykonanie:

Połącz rozgniecione pomidory, oregano, płatki czerwonej papryki i oliwę z oliwek w misie wolnowaru. Dodaj cebulę, paprykę i włoską kielbasę. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj na LOW 6 godzin.

Do ugotowanej kielbasy i papryki dodaj bazylię. Podawaj na ciepło w podpieczonych uprzednio bagietkach.