

Leczo



Autor: iwkoska

Przepisów: 18 Ocena: 175



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 cebule
- 6 różnokolorowych papryk
- 8 pomidorów
- ewent. cukinia i/lub pieczarki
- kiełbasa zwyczajna lub parówki
- sól i pieprz
- maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroić i podsmażyć, dodać resztę pokrojonych warzyw. Kiełbasę pokroić w kostkę, podsmażyć i dodać do warzyw. Doprawić solą, pieprzem i maggi. Gotować do miękkości. Ja najbardziej lubię zagryzać leczko białym pieczywem.

Leczo można przygotować w słoikach na zimę. Dusić wówczas krócej, gorącą masę włożyć do słoików i pasteryzować w piekarniku ok. 25 min.

Twoje notatki do przepisu: