

Leczo



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: 126 Ocena: 4658



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- papryka zielona, czerwona i żółta, po 3 szt.
- cukinia, 1 szt.
- cebula, 4 szt.
- pomidory w puszcze, 2 puszki
- kiełbasa (np. toruńska), 4 kawałki
- Boczek wędzony, ok. 30 deko
- koncentrat pomidorowy, pół słoiczka
- czosnek, 4 ząbki
- olej, 1 łyżka
- sól, pieprz, cukier, papryka ostra i słodka, zioła prowansalskie, czosnek granulowany, do smaku
- bulion, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbasę kroimy w półplasterki, papryki w paseczki, cebulę w piórka. Czosnek przeciskamy przez praskę. Cukinię kroimy wzdłuż na ćwiartki i usuwamy nasiona, następnie kroimy w plasterki.
- 2 Na łyżce oleju podsmażamy kiełbasę przez jakieś 10 minut, przekładamy do sporego garnka. Na tym samym tłuszczu smażymy cebulkę, po chwili dodajemy cukinię i na sam koniec czosnek. Chwile razem smażymy po czym dodajemy do kiełbasy. Dodajemy pomidory i koncentrat, podlewamy 1 szklanką bulionu i wsypujemy zioła prowansalskie.
- 3 Dusimy pod przykryciem aż cebulka zrobi się miękka a pomidory się rozpadną. Paprykę wrzucamy do garnka na 20-30 minut przed końcem gotowania. Boczek kroimy w kosteczkę i przesmażamy na suchej patelni po czym dodajemy do leczy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem, papryka ostra i słodką
- 4 Ja dodałam jeszcze pod koniec pokrojoną w kostkę i usmażoną pierś z kurczaka, bo akurat miałam w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: