

Leczo - baza na zimę.

Autor: **dulas**Przepisów: **3** Ocena: **21**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cukinia, 2-3 duże
- Pomidory mięsiste, 1,5 - 2 kg
- Papryk - dowolne kolory, 1,5 - 2 kg
- Bazylia, oregano, sól, pieprz, do smaku
- olej, na dno garnka

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię obrać, wyciąć nasionka i pokroić w niezbyt drobną kostkę. Paprykę pozbawić pestek i pokroić w dosyć drobne paski lub kostkę. Pomidory sparzyć, pozbawić skórki i pokroić na niezbyt małe kawałki.
- 2 Na rozgrzany olej wrzucić pokrojoną paprykę. Gdy nieco zmięknie dodajemy cukinię, a następnie pomidory. Dusimy do miękkości. Dodajemy do smaku sól, pieprz i zioła.
- 3 Leczo wkładamy do wyparzonych słoików i dokładnie zakręcamy. Pasteryzujemy około 20 min.
- 4 Takie leczy możemy w późniejszym okresie dodać do podduszonej z kiełbaską cebuli i w najsilniejsze mrozy rozkoszować się smakami lata.

Twoje notatki do przepisu: