

Leczo warzywne z soczewicą



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: **259** Ocena: **12651**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- pieczarki ok. 10 sztuk
- Cukinia
- papryka czerwona
- papryka zielona
- papryka żółta
- Cebula biała
- 2 puszki pomidorów krojonych lub 10 świeżych sparzonych obranych ze skórki
- 10 łyżek czerwonej soczewicy
- olej do smażenia
- sól 1 łyżeczka
- pieprz 1/2 łyżeczki
- papryka słodka mielona 1 łyżeczka
- papryka ostra 1/3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 - Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy posiekaną cebulę.
 - Smażymy aż się zarumieni.
 - Dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę, cukinię i pieczarki.
 - Dusimy około 15 minut.
 - Dodajemy opłukaną na sitku soczewicę i zalewamy pokrojonymi i sparzonymi pomidorami lub pomidorami z puszki.
 - Dusimy aż soczewica zmięknie około 10 minut.
 - Doprawiamy solą pieprzem, słodką i ostrą papryką. Na koniec wsypujemy posiekaną pietruszkę.

Twoje notatki do przepisu: