

# Leczo warzywne z soczewicą



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: **265** Ocena: **12730**

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: