

# węgierskie leczo na obiad i do słoika;)



Autor: **roszpunka\_**  
Przepisów: 2 Ocena: 60



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- mięso mielone ok 0;5 kg
- pomidory 3 kg( lub ok 3l przecieru)
- cukinia 2kg (po oczyszczeniu)
- cebula 1;5 kg
- pieczarki 1;5 kg
- papryka 1 kg
- przyprawy: vegeta,sól pieprz, curry,kurkuma, ostara paprtka, słodka papryka, olej, kilka łyżek cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 mięsko dusimy na patelni z 1 cebulą pokrojoną w kostkę ok 30 min
- 2 w tym samym czasie pomidory kroimy ze skórką w ćwiartki i dusimy bez wody
- 3 teraz gdy nam się to ładnie dusi kroimy pozostałe warzywa;) najpierw kroimy pieczarki i dusimy w duuuużym garze z masłem. Cukinia jeżeli jest młoda to nie obieramy jej i kroimy w 0.5cm paski, które przekroimy jeszcze na pół, jeżeli mamy dużą cukinię z twardą skórka to obieramy i kroimy w kostkę. cebulę kroimy w piórka, paprykę w kostkę
- 4 teraz zestawiamy z gazu pomidory i mięso. Pomidory przecieramy przez durszlak a powstały przecier wlewamy do naszych warzyw. Dodajemy przyprawy w ilości wedle uznania ale w smaku powinno być pomidorowo-pikantne;) gotujemy 10 min od momentu zagotowania sosu
- 5 Zabieramy część sosu na obiad i dusimy z mięsem 20 min podajemy z ryżem. Resztę przekładamy do słoików i pasteryzujemy 20 30 min od momentu zagotowania wody aby zima w dowolnej chwili znów poczuć ten smak;)
- 6 zjadamy pospiesznie gdyż szybko znika;)

## Twoje notatki do przepisu: