

## Co na obiad: Leczo wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Leczo

<b>olej</b>	2 łyżki
<b>kiełbasa</b>	150 gramów
<b>boczek wędzony</b>	150 gramów
<b>Sól himalajska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>Papryka wędzona słodka mielona Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>papryka żółta</b>	1 sztuka
<b>papryka zielona</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>rosół</b>	2 litry
<b>pomidory</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 sztuki
<b>przecier pomidorowy</b>	3 łyżeczki

#### Dodatki

<b>śmietana 18%</b>	1 opakowanie
---------------------	--------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** W dużym garnku nagrzewamy olej i podsmażamy boczek wraz z kiełbasą, którą lekko solimy by puściła wodę.
- 2.** Po 2-3 minutach dodajemy cebulę oraz zgnieciony czosnek i podsmażamy całość jeszcze 2-3 minuty.
- 3.** Następnie dodajemy paprykę słodką oraz wędzoną którą lekko podprażamy przez ok. 30 sekund, tak aby puściła kolor.
- 4.** Po tym czasie dodajemy kolorowe papryki i cebulę.
- 5.** Całość zalewamy rosółem i gotujemy przez 2 godziny pod przykryciem.
- 6.** Po 2 godzinach do leczy dodajemy pomidory, sól, cukier, pieprz oraz liść laurowy i gotujemy jeszcze 20 minut.
- 7.** Gotowe leczy wykańczamy koncentratem pomidorowym i układamy na talerz.
- 8.** Danie dekorujemy kwaśną śmietaną oraz natką pietruszki.

**Smacznego!**

**Jeżeli lubicie dania kuchni meksykańskiej to koniecznie sprawdźcie przepis na fantastyczne [fajitas w wykonaniu Piotra Ogińskiego](#).**