

Domowe leczko z sezonowych warzyw



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na leczko:

boczek wędzony	200 gramów
olej	2 łyżki
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
pomidory pelati	500 mililitrów
Pieczarki marynowane Smak	150 gramów
kapary całe Smak	1 łyżka

Do smaku:

- Sól ziołowa jodowana Prymat**
- Papryka słodka mielona Prymat**
- Papryka ostra mielona Prymat**
- Oregano suszone Prymat**
- Pieprz czarny Prymat w młynku**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić w grubą kostkę: boczek, papryki, cukinię. Cebulę i czosnek w plasterki.

W rondlu na rozgrzanym oleju smażyjemy boczek, dodajemy cebulę i po kilku minutach smażenia czosnek.

Następnie dodajemy pozostałe warzywa i po pięciu minutach wlewamy pomidory pelati.

Doprawiamy do smaku.

Pod koniec dodajemy marynowane pieczarki i kapary.

Tak przygotowane leczo podajemy z ryżem lub makaronem lub świeżym pieczywem, np. świeżą, chrupiącą bagietką. Tak, jak nam smakuje.