

Kolorowe leczo z kiebasą



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 kg
cebula	2 szt
kiełbasa podwawelska	1 szt
papryka czerwona	1 szt
pieczarki	30 dag
pomidory krojone w puszcze	1 szt
sól	
pieprz	
Kucharek przyprawa do potraw	
czubryca zielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebule obieramy i kroimy w piórka, wrzucamy do rondla i smażymy 5 minut.
- KROK 2 W międzyczasie obieramy ze skórki kiełbasę, kroimy w kostkę i dorzucamy do cebuli, mieszamy i razem smażymy, aż cebula będzie miękka.
- KROK 3 Cukinie myjemy, obieramy ze skórki i pozbywamy się środka. Kroimy ją w drobną kosteczkę i dorzucamy do cebuli z kiełbasą. Doprawiamy solą, pieprzem, Kucharkiem i Czubyrcą. Dokładnie mieszamy i chwilę smażymy.
- KROK 4 Pieczarki obieramy i kroimy w plasterki, dorzucamy do rondla.

- KROK 5 Paprykę chwilę parzymy (lepiej zejdzie skórka) i obieramy ze skórki. Kroimy w kostkę i dorzucamy do lecza. Mieszamy.
- KROK 6 Dodajemy pomidory z puszki i wszystko ponownie mieszamy. Możemy doprawić jeszcze do smaku. Dusimy do momentu, aż cukinia będzie miękka.
- KROK 7 Pyszne, zdrowe i sycące leczo z kiełbasą. W sam raz na chłodne dni, gdyż ma właściwości rozgrzewające.