

Lecho z cukini



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	4
papryka	2
cebula	2
przecier z pomidorów	300 ml
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
bazyli	1 łyżeczka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na rozgrzanym oleju podsmażamy cebulkę pokrojoną w kostkę. Dodajemy pokrojone papryki w kostkę i przykrywamy patelnię pokrywką, by ładnie nam się dusiło. W tym czasie kroimy cukinie (ze skórką) w kostkę. Gdy cukinie mamy już pokrojone, przekładamy cebulkę z papryką do garnka i dodajemy cukinię, gotujemy pod przykryciem.
- KROK 2** Od czasu do czasu mieszamy. Dodajemy pokrojoną cukinię. Na koniec wlewamy przecier pomidorowy i przyprawiamy. Dusimy jeszcze ok. 30 minut. Gorące lecho przekładamy do wyparzonych wcześniej i suchych słoików. Zakręcamy mocno i stawiamy słoik do góry dnem.
- KROK 3** W celu lepszej pasteryzacji na drugi dzień gotujemy jeszcze słoiczki przez ok. 20 minut w garnku wyłożonym ściereczką .