

## Lecho z cukini



### AGINAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| <b>cukinia</b>                       | 4          |
| <b>papryka</b>                       | 2          |
| <b>cebula</b>                        | 2          |
| <b>przecier z pomidorów</b>          | 300 ml     |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b> | 1 łyżeczka |
| <b>bazyli</b>                        | 1 łyżeczka |
| <b>sól</b>                           |            |
| <b>pieprz</b>                        |            |

### 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 .