

## Leczo z kabaczką i pomidorków



### ELFICZNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kabaczek</b>	1,5 kg
<b>boczek</b>	400 g
<b>pomidory</b>	2 puszki
<b>sól</b>	
<b>chili Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Najczęściej do tego dania dodaję też kiełbasę ale tym razem użyłam tylko boczku. Boczuś kroję w kostkę i wrzucam do dość dużego garnka z łyżeczką oleju - podsmażam. W tym czasie obieram kabaczkę i cukinię, usuwam pestki i środek i kroję w kostkę ale nie za małą bo w czasie gotowania i tak nam się lekko rozciapa. Wszystko wrzucam do garnka i mieszam.
- KROK 2 Następnie dodaję pomidorki krojone z kartonika - są dużo smaczniejsze niż w puszcze a obliczyłam, że nawet wychodzi taniej. Doprawiam solą i pieprzem, oregano i chili.
- KROK 3 Gotuję do miękkości warzyw delikatnie mieszając. Na koniec smakuję i ostatecznie doprawiam jeśli to konieczne