

## Leczo z kolorową papryką



### KOPER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>żółta papryka</b>	1 sztuka
<b>zielona papryka</b>	1 sztuka
<b>pomidory</b>	1/2 kg
<b>cukinia</b>	2 sztuki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	1/2 szklanki
<b>fix do leczy</b>	1 opakowanie
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	2 szczypty
<b>papryka</b>	1 (biała)
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od przygotowania sobie wszystkich składników. Cebule po obraniu i umyciu kroimy w sporą kostkę. Papryki myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Pomidory zalewamy na chwilę wrzątkiem, obieramy i kroimy w kostkę. Cukinię po umyciu obieramy w paski i kroimy w kostkę (jak jest bardzo dojrzała, to wcześniej usuwamy pestki). Fix do leczy rozprowadzamy w wodzie. Natkę pietruszki po umyciu i osuszeniu siekamy niezbyt drobno. W garnku rozgrzewamy olej, wrzucamy cebulę, dodajemy sól i pieprz i smażymy mieszając od czasu do czasu, aż cebula się zeszkli. Wtedy dorzucamy paprykę, pomidory i słodką paprykę w proszku. Mieszamy i gotujemy przez 10 minut, dodajemy Fix do leczy i całość gotujemy jeszcze przez 10 minut mieszając od czasu do czasu. Dorzucamy cukinię i gotujemy jeszcze przez 15 minut. Na samym końcu dodajemy natkę pietruszki. Podajemy z pieczywem.

