

## Leczo z mielonym mięsem



### KLUSKA\_87



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	3 szt.
<b>pomidory</b>	1 kg
<b>papryka czerwona</b>	3 szt.
<b>papryka żółta</b>	1 szt.
<b>cukinia</b>	1 szt.
<b>mięso mielone wieprzowe</b>	300 g
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>przecier pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebulę obrać i posiekać. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę.
- KROK 2      Do cebuli dodać mięso i podsmażyć.
- KROK 3      Paprykę umyć, oczyścić z nasion i pokroić w kostkę. Dodać do mięsa mielonego. Gotować razem. Cukinię umyć, obrać i pokroić w kostkę dodać do leczy. Wszystko razem gotować aż cukinia zmięknie.
- KROK 4      Pomidory umyć, obrać, pokroić. Dodać do leczy. Gotować aż pomidory się rozgotują. Dodać sól, pieprz i koncentrat.
- KROK 5      Smacznego!