

Leczo z mielonym mięsem



KLUSKA_87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

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!