

Leczo z mielonym mięsem drobiowym



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielonego mięsa drobiowego	500 g
cebula duża	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
papryki (np. w 3 kolorach lub tylko czerwone)	3 szt
zielona i cukinia	1 szt
pieczarek	200 g
pomidory	4 szt
sosu pomidorowego	250 ml
słodkiej papryki w proszku	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Bazyliia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1 szczypta
ostrej chili do smaku	1 szczypta
sól do smaku	
pieprz czarny mielony do smaku	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę, czosnek obierz, posiekaj i zeszklij na rozgrzanej oliwie.
2. Dodaj mielone mięso drobiowe, podsmaż.
3. Pieczarki obierz pokrój w plasterki (gdy są duże w półplasterki) dodaj do garnka.
4. Papryki umyj, osusz, usuń gniazda nasienne, pokrój na małe kawałki.
5. Cukinie umyj, osusz i pokrój na małe kawałki, dodaj wraz z papryką do garnka. Gotuj około 20 minut, dopraw przyprawami do smaku.
6. Pomidory sparz wrzątkiem, pokrój na ćwiartki usuwając twarde szypułki. Usuń nasiona i sok, miąższ pokrój w kostkę. Miąższ dodaj do naczynia z warzywami i gotuj przez 5 minut od czasu do czasu mieszając.
7. Dodaj sos pomidorowy i gotuj przez 5 minut.