

## Leczo z mięsem i cukinią



### ROSIK93



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**mięso mielone 1kg**

**20 dag boczku**

**Przyprawa uniwersalna kucharek., pieprz, papryka ostra**

**olej do smażenia**

**cukinia** 1 szt.

**pieczarki** 40 dag

**papryka czerwona** 2 szt

**pomidor** 0,5 kg

**ketchup pikantny** 4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone podsmażyć z cebulą. Paprykę (można obrać) pieczarki, pomidory (spażyć) wszystko umyć pokroić w kostkę dodać do mięsa. Boczek pokroić w paski dodać do lecza. Cukinię obrać wydrążyć z pestek i pokroić w dość dużą kostkę. Cukinię dodać praktycznie pod sam koniec aby się nie rozwaliła. Przyprawić vegetą, pieprzem i papryką. Dodać ketchupu. Ja leczo podaje z pieczywem a także z ziemniakami.