

Leczo z mięsem mielonym



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
cebula	2 szt
ziemniaki	3 szt
papryka czerwona	2 szt
papryczka chili	1 szt
cukinia	1 szt
fasola czerwona z puszki	1 szt
pomidory	4 szt
koncentrat pomidorowy	4 łyżeczki
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
bazylia	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i posiekać, ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, papryki oczyścić i pokroić w kostkę, cukinię pokroić w trójkąty, fasolę czerwoną odcedzić i opłukać, pomidory obrać ze skórki i pokroić w kostkę. W dużym rondlu na oleju obsmażyć mięso mielone, następnie dodać cebulę i chwilę razem smażyć. Następnie kolejno dodawać paprykę czerwoną i papryczkę chili, ziemniaki, cukinię, pomidory oraz fasolę czerwoną. Całość podlać wodą i dusić pod przykryciem do miękkości warzyw. Dodać koncentrat pomidorowy oraz doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką i bazylią.