

Na ostro: Pikantne leczo z chorizo



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 sztuki
papryka czerwona	2 sztuki
bakłażan	1 sztuka
cebula czerwona	2 sztuki
pieczarki	100 g
szczypiorek	pęczek
chorizo	2 kielbaski
passata pomidorowa	200 ml
olej rzepakowy	
papryka słodka mielona	
sól i pieprz	
bagietka	czosnkowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Przygotować warzywa: umyte papryki przekroić na pół, wydrążyć pestki i pokroić w paski. Umyte cukinie przekroić wzdłuż na pół i pokroić w półtalarki. Umytego bakłażana pokroić w plastry, cebule w pióra, a obrane pieczarki w plasterki.
- KROK 3 Na rozgrzanym tłuszczu obsmażyć cebule, a następnie pieczarki. W drugim rondlu na rozgrzanym tłuszczu cukinię, papryki i bakłażana.

- KROK 4 Gdy warzywa staną się miękkie, dodać przygotowane wcześniej cebule i pieczarki. Wymieszać, dodać pomidory i gotować na wolnym ogniu. Następnie przesmażyć na patelni pokrojone chorizo i przełożyć do rondla z warzywami.
- KROK 5 Doprawić do smaku solą, pieprzem i słodką papryką. Gotowe leczo posypać szczypiorem i podawać z chrupiącą bagietką.