

Węgierskie leczo z hiszpańską chorizo



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kolorowe papryki	3 sztuki
cebula	2 sztuki
pomidory	5 sztuk
czosnek	3 ząbki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
świeży majeranek /same listki/	do smaku
sól	do smaku
pieprz świeżo mielony	do smaku
chorizo	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Papryki umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój w sporą kostkę. Pomidory umyj, sparz wrzątkiem, zdejmij skórkę i pokrój na kawałki. Do rondla przełóż pokrojoną na cienkie plasterki kielbasę i podsmażaj z obu stron na średnim ogniu.
- KROK 2** Następnie kielbasę przełóż na talerz, a na wytopionym z kielbasy tłuszczu usmaż pokrojoną w kostkę cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek.
- KROK 3** Dodaj obie papryki w proszku i wymieszaj. Dodaj wcześniej pokrojone papryki i mieszając smaż 4-5 minut. Po tym czasie dodaj pomidory, dopraw do smaku solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem i zagotuj. Całość gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem, aż warzywa będą miękkie, ale w żadnym wypadku nie mogą się rozgotować, muszą być lekko chrupiące. Włóż do rondla z warzywami wcześniej podsmażoną kielbasę, listki świeżego majeranku i wymieszaj.
- KROK 4** Najlepiej smakuje podane z domowym chlebem razowym.

