

Leczo z cukinii i bakłażana



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bakłażan	1
cukinie małe	3
pomidory	2
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
mięso mielone	250 g
boczek	100 g
cebula biała	2
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
bulion	1/2 l
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cukinie i bakłażana kroimy w plastry, solimy i odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie osuszamy warzywa na papierowych ręcznikach i kroimy w grubsza kostkę. Cebulę kroimy w kostkę. Wszystko smażymy chwilę na oleju, a następnie podlewamy bulionem, dodajemy pomidory obrane ze skórki i pokrojone w kostkę. Dusimy pod przykryciem do momentu aż warzywa będą prawie miękkie.

- KROK 2 W między czasie na patelni podsmażamy mięso mielone z wegetą. Boczek kroimy w kostkę lub cienkie paski i podsmażamy na tłuszczu po mięsie. Dodajemy wszystko do duszonych warzyw, dusimy jeszcze chwilę, aż warzywa będą miękkie. Dostawiamy do smaku przyprawami, dodajemy również koncentrat pomidorowy.
- KROK 3 Podawać ze świeżym pieczywem.
Smacznego :)