

Leczo z cukinią



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	1 duża lub 4 mniejsze
pomidory	4 szt.
kukurydza	1 puszka
pomidory krojone z puszki	1
cebula	3-4 szt.
sól, pieprz, ostra papryka, słodka papryka	do smaku
czosnek	3-4 ząbki
olej	do smażenia
papryka	1-2 szt.
pierś z kurczaka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli lecho robimy z piersią z kurczaka, myjemy ją, suszymy i kroimy na kawałki. Podsmażamy na oleju, a następnie dodajemy poszatkowaną cebulkę i dusimy 10 minut. Jeśli robimy z serdelkami, to najpierw na maselku dusimy poszatkowaną cebulę, a następnie dodajemy pokrojone w kawałki serdelki i smażymy razem ok 10 minut.

W międzyczasie parzymy pomidory i obieramy ze skóry. Kroimy na kawałki i dodajemy do cebulki i mięsa. Dolewamy również pomidory z puszki i dodajemy kukurydzę. Solimy, pieprzymy do smaku i dusimy pod przykryciem. Paprykę kroimy na kawałki lub paski, cukinie myjemy (nie obieramy ze skórki) i kroimy na plasterki/kawałki. Wszystko wrzucamy do pozostałych warzyw i mięsa.

Mieszamy. DoOprawiamy czosnkiem (można przecisnąć przez praskę lub pokroić drobno), papryką słodką i ostrą i ew solą i pieprzem. Dusimy aż warzywa będą miękkie ale nie rozgotowane. Całość przyrządzania nie powinna nam zająć więcej niż ok. godziny czasu. Leczo podajemy z ryżem lub pieczywem. Można posypać koperkiem lub natką pietruszki.