

Leczo z cukinią



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kiełbasa	500 g
cebula	4 sztuki
papryka czerwona	500 g
cukinia	2 sztuki
cukinia żółta	1 sztuka
pomidory	4 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki
ząbki czosnku	3-4 sztuki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cukier	
olej	1 łyżka
oregano	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę kroimy w plasterki i podsmażamy na patelni. Gdy tłuszcz zacznie się wytapiać do kiełbasy dodajemy pokrojoną w pióra cebulę i podsmażamy aż cebula się zeszkli. Podsmażoną kiełbasę przekładamy do garnka, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, olej i paprykę pokrojoną w sporą kostkę, smażymy kilka minut. Następnie dodajemy cukinie pokrojone w kawałki.

Do warzyw dodajemy drobno pokrojone pomidory (można użyć pomidorów z puszki) i przeciśnięty przez praskę czosnek, wędzoną paprykę i oregano i dusimy aż warzywa będą miękkie (ok. 30 minut). Doprawiamy do smaku solą, cukrem i pieprzem.