

Leczo z cukinii



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
cebula	1 szt
kiełbasa zwyczajna	25 dag
szynka	10 dag
ząbek czosnku	1 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
papryka zielona	2 szt
papryka żółta	2 szt
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać, wydrążyć pestki, pokroić w dużą kostkę. Paprykę pokroić w paseczki. Cukinię i paprykę wrzucić do dużego garnka, posolić i dusić dolewając trochę wody. Na patelni podsmażyć drobno posiekaną cebulkę, rozdrobniony czosnek i pokrojoną w kostkę kiełbasę i szynkę. Wszystkie składniki połączyć w dużym rondlu, dodać koncentrat pomidorowy. Doprawić do smaku solą i pieprzem.