Kolorowe leczo z selerem i fasolką

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska, bałkańska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- cukinie żółte - 2 szt.
- cukinie zielone - 2 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- średni seler - 1 szt.
- por - 1 szt.
- pomidory - 30-40 dag
- kiełbasa śląska - 1/2 kg
- czosnek - 2 ząbek
- fasolka szparagowa - 15 dag
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- ketchup - 3-4 łyżka
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo z warzyw z dodatkiem wędliny jest bardzo łatwe do przygotowania. To smaczne i sycące danie jednogarnkowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę szparagową umyć, pokroić i blanszować w osolonej wodzie, osączyć.

KROK 2: Seler i marchewkę obrać, pokroić w kostkę, wsypać do garnka, zalać wodą i gotować. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, usunąć nasiona, miąższ pokroić. Na patelni zrumienić pokrojoną kiełbasę bez osłonki. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć pokrojoną paprykę, por i czosnek

KROK 3: Do pół miękkiej marchewki z selerem wsypać por z papryką, cukinię i kiełbasę, gotować.

KROK 4: Pod koniec dodać pomidory, fasolkę i ketchup, gotować do miękkości. Mąkę wymieszać z odrobiną wody, połączyć z warzywami, zagotować.

Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.