Leczo marchewkowe

Na widelcu

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- pomidor - 2 szt.
- por - 1/2 szt.
- marchew - 4 szt.
- koncentrat pomidorowy - 135 g
- przecier pomidorowy - 250 g
- cebula - 2 szt.
- ser - 2 plaster
- kiełbasa - 125 g
- bazylia (świeża) - 4 kilka listków
- papryka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierwszym krokiem jest pokrojenie cebuli (jeśli nie mamy czasu można wykorzystać do tego blender) i kiełbasy w kostkę, a następnie przysmażenie ich na patelni. Wszystko potem przekładamy do garnka lub rondelka.

KROK 2: Kroimy paprykę w kostki, por w paseczki oraz ucieramy marchewkę, dodajemy do garnka i chwilę gotujemy. Żeby warzywa się nie przypaliły można dolać odrobinę wrzątku.

KROK 3: Gdy warzywa są już trochę miękkie kroimy pomidory (najłatwiej obrać je ze skórki, gdy wcześniej poleje się je wrzątkiem). Następnie dodajmy mały koncentrat pomidorowy, połowę przecieru, bazylie.

KROK 4: POMYSŁ NA PODANIE
Gdy wszystkie składniki lecza będą już miękkie proponuję nalać je do miseczki, położyć na wierzchu plasterek sera, włożyć na 1 minutę do ciepłego piekarnika(aż ser się rozpuści) i udekorować bazylią. Słodkie leczo w połączeniu ze smakiem sera jest wręcz nieziemskie.
Można podawać z tostami :)