Leczo w słoiku

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

95 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- pieczarki - 1 kg
- papryka czerwona - 10 szt.
- papryka zielona - 8 szt.
- cukinia - 5 szt.
- cebula duża - 2 szt.
- czosnek - 3-5 ząbek
- kiełbaska (opcjonalnie) - 3 szt.
- pierś z kurczaka (opcjonalnie) - 1 szt.
- mała ostra papryczka - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka ostra - do smaku
- papryka słodka - do smaku
- imbir mielony (opcjonalnie) - do smaku
- bazylia (opcjonalnie) - do smaku
- tymianek (opcjonalnie) - do smaku
- oregano (opcjonalnie) - do smaku
- masło ghee (olej lub oliwa) - trochę
- passata pomidorowa - 1 litr
- słoiki - 5 - 6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa myjemy.
Pieczarki obieramy ze skórki i kroimy na cztery części, jeśli są malutkie mogą być całe, jeśli duże można podzielić na 8 części.
Cebulę kroimy w kostkę.
Cukinię obieramy jeśli skórka nie jest zbyt ładna, ale przy małych cukiniach skórkę zostawiamy.
Cukinię kroimy w talarki lub w kostkę.
Papryki pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę.
Słoiki i pokrywki myjemy i wyparzamy wrzątkiem. Wieczka dodatkowo możemy przetrzeć spirytusem. Zabije wszelkie bakterie:)

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy masło ghee (lub olej/oliwę). Wykładamy pieczarki lekko solimy i dusimy do częściowego odparowania wody (5-10 min). Dodajmy cebulę i chwilę dusimy z cebulką (4 min). Dokładamy cukinię i

dusimy (10 min). (ponieważ miałam duże ilości warzyw, pieczarki z cukinią przełożyłam do garnka)

KROK 3: Dokładamy trochę masła i dusimy papryki (5 min). Przekładamy do garnka.

KROK 4: Na tej samej patelni lub drugiej smażymy pokrojone w kostkę mięso z kurczaka z dodatkiem cebulki i czosnku (1 ząbek), soli, pieprzu i dowolnych przypraw. Przekładamy do garnka.

KROK 5: Pokrojoną kiełbaskę podsmażamy chwilę na patelni i również przekładamy do garnka.

KROK 6: Dolewamy passatę pomidorową (alternatywnie może być przecier i woda przegotowana), ząbki czosnku pokrojone w paseczki, przyprawiamy solą, pieprzem, paprykami i ulubionymi przyprawami z listy składników. Doprowadzamy do wrzenia w razie potrzeby gdy konsystencja wydaje się nam zbyt gęsta dodajemy odrobinę gorącej wody. Smakujemy i przyprawiamy w razie potrzeby.

KROK 7: Do słoików nakładamy jeszcze gorące leczo i zakręcamy dokładnie słoiki. Należy się wyposażyć w grube rękawice lub ściereczki aby się nie poparzyć.
Do garnka (wysokiego) wkładamy ściereczkę kuchenną albo ręcznik papierowy, wkładamy słoiki i zalewamy gorącą wodą do wysokości 3 cm poniżej wieczka najniższego słoika (najlepiej gdy słoiki są jednakowej wysokości). Ustawiamy mały ogień i doprowadzamy do wrzenia. Od chwili zagotowania gotujemy słoiki ok 15 - 20 min. Pozostawiamy do wystygnięcia.