



Leczo z białą kapustą i szynką

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

cebula czerwona - 1 szt.

cukinie małe - 2 szt.

papryka - 2 szt.

pomidory - 700-800 g

kapusta biała - 200-250 g

szynka - 200-300 g

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

czosnek - 2 ząbek

kostka rosółowa - 1 szt.

olej - 2-3 łyżka

sól, pieprz, cukier - - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo podawać na ciepło samo lub z pieczywem

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na 2 łyżkach rozgrzanego oleju, dodać pokrojoną w słupki paprykę, podsmażyć, przełożyć do garnka. Wlać odrobinę wody, dusić pod przykryciem przez kilka minut.

KROK 2: Szynkę pokroić w kostkę, zrumienić na pozostałym oleju, wsypać pokrojoną w kostkę cukinię, poddusić.

KROK 3: Dodać pokrojoną białą kapustę, wymieszać.

KROK 4: Wszystko połączyć z papryką, dodać koncentrat, pomidory, posiekany czosnek, gotować przez kilka minut.

KROK 5: Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, wymieszać.