Leczo z boczniakami i cukinią

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- cebula czerwona - 1 szt.
- boczniaki - 30 dag
- pomidory - 40 dag
- papryka - 2 szt.
- cukinie małe - 2 szt.
- kiełbasa podwawelska - 30 dag
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- olej - 2 łyżka
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku
- ulubiona przyprawa - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo warzywne z kiełbasą i boczniakami jest bardzo smaczne i sycące. Podawać na ciepło z pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanej 1 łyżce oleju zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pokrojone boczniaki, podsmażyć.

KROK 2: Na pozostałym oleju poddusić pokrojoną w słupki paprykę.

KROK 3: Cukinię pokroić w kostkę, wsypać do garnka, dodać podsmażoną paprykę, wlać odrobinę wody i dusić przez kilka minut.

KROK 4: Obraną z osłonki, pokrojoną kiełbasę zrumienić na patelni.

KROK 5: Do pół miękkich warzyw wsypać boczniaki, rumianą kiełbasę, obrane ze skórki pokrojone pomidory.

KROK 6: Dusić pod przykryciem do miękkości warzyw. Następnie dodać koncentrat pomidorowy, zmiażdżony czosnek.

KROK 7: Doprawić do smaku przyprawą, cukrem i pieprzem, wymieszać, zagotować.