Leczo z ciecierzycą

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ciecierzyca - 1 szklanka
- kiełbasa śląska - 30 dag
- średni por - 1 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- papryczka chili - 1/4 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- mała cukinia żółta - 1 szt.
- ketchup - 3-4 łyżka
- pomidory - 2-3 szt.
- olej - 1 łyżka
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo to jedna z ulubionych potraw moich domowników. Z dodatkiem ciecierzycy i papryczki chili leczo jest sycące i rozgrzewające.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę namoczyć poprzedniego dnia. Następnie z ciecierzycy odlać wodę w której się moczyła, zalać świeżą, gorącą wodą, przykryć i gotować do miękkości.

KROK 2: Na patelni zrumienić obraną z osłonki, pokrojoną w kostkę kiełbasę. Na łyżce oleju podsmażyć pokrojoną w kostkę cukinię.

KROK 3: 15 minut przed końcem gotowania ciecierzycy wsypać kiełbasę pozostawiając tłuszcz a na nim zeszklić posiekany por i czosnek, dodać pokrojoną w kostkę paprykę bez nasion i papryczkę chili, podsmażyć.

KROK 4: Pod koniec gotowania ciecierzycy włożyć przygotowane warzywa, dodać obrane ze skórki, pokrojone pomidory i ketchup, wymieszać, gotować do miękkości.

Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.