Leczo z cukinii z kiełbasą

Bożena1960

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- cukinia - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- pomidory - 4 szt.
- kiełbasa toruńska - 500 g
- liść laurowy - 2 szt.
- ziarenka ziela angielskiego - 3 szt.
- sól ziołowa - do smaku
- pieprz grubo mielony - do smaku
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- papryka ostra - 1/2 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1/2 łyżeczka
- bulion warzywny - 1 szklanka
- olej do smażenia - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy, kroimy i podsmażamy na oleju.
Paprykę myjemy, osuszamy i kroimy na kawałki wrzucamy do podsmażonej cebuli i dusimy około 10 minut. Po podsmażeniu przekładamy do głębszego rondla, a na tej samej patelni podsmażamy pokrojoną w plastry kiełbasę. Podsmażoną kiełbasę łączymy z cebulą i papryką,
Gotujemy na małym ogniu dodając bulionu warzywnego, umyte, pokrojone pomidory i przyprawy.
Następnie dodajemy umytą, pokrojoną w większą kostkę cukinię i gotujemy, aż cukinia będzie prawie miękka, ale nie rozgotowana.
Całość mieszamy dodajemy przecier pomidorowy (u mnie swojej roboty), jeszcze parę minut gotujemy i gotowe.