Leczo z dyni i pomidorów

Bożena1960

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- dynia - 1/2 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- pomidory obrane ze skóry - 3 szt.
- cebula - 1 szt.
- kiełbasa śląska - 250 g
- sól i pieprz - do smaku
- papryka ostra i słodka - do smaku
- ziele angielskie - kilka
- liście laurowe - kilka
- bulion - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować składniki na leczo.
Dynie obmyć, przekroić na ćwiartki, obrać z twardej skóry a następnie pokroić w kostkę.
Kiełbasę pokroić w plasterki.
Paprykę opłukać oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w grubszą kostkę albo w paski.
Pomidory sparzyć gorącą wodą i obrać ze skórek.
Cebulę obrać i pokroić w kostkę, zeszklić na rozgrzanym tłuszczu, ciągle mieszając.
Do zeszklonej cebuli dodać pokrojoną w plasterki kiełbasę i podsmażać dalej.
Dodać pokrojoną paprykę i poddusić kilka minut.
Dodać pokrojoną w kostkę dynię oraz pokrojone obrane ze skórek pomidory.
Dodać liście laurowe i ziela angielskie.
Podgotować razem do miękkości dolewając bulionu, według potrzeby, u mnie (1 szklanka)
Doprawić do smaku papryką w proszku, solą i pieprzem.