





## Leczo z dynią i ziemniakami

 Renixx

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

cukinia żółta - 1 szt.

cukinia zielona - 1 szt.

cebula - 2 szt.

dynia - 30 dag

ziemniaki - 2 szt.

papryka kolorowa - 2 szt.

czosnek - 1 ząbek

oliwa - 2 łyżka

kostka rosółowa - 1 szt.

kielbasa wiejska - 1/2 kg

pomidory - 1/2 kg

koncentrat pomidorowy - 3 łyżka

ketchup pikantny - do smaku

sól - do smaku

pieprz - do smaku

cukier - do smaku

### Dodatkowe info:

Leczo z warzywami z dodatkiem wędliny jest sycące i bardzo smaczne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę i czosnek pokroić i zeszklić na rozgrzanej oliwie, wsypać pokrojoną w kostkę paprykę bez nasion, podsmażyć.

**KROK 2:** Obraną dynię bez miąższu z pestkami i cukinię razem ze skórą pokroić w kostkę.

**KROK 3:** Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić na kawałki. Kielbasę obrać z osłonki, pokroić w pół krążki, podsmażyć na patelni.

**KROK 4:** Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, ugotować na pół miękko w osolonej wodzie. Do papryki z cebulą wsypać pokrojoną cukinię i pół miękkie ziemniaki, wlać odrobinę wody z rozpuszczoną kostką rosółową, gotować około 10 minut.

**KROK 5:** Następnie dodać kielbasę, dynię i pomidory, gotować do miękkości warzyw.

**KROK 6:** Połączyć z ketchupem i koncentratem pomidorowym, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem, zagotować.