



Leczo z kalafiozem i bakłażanem

 Renixx

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

kalafior - 0,5 szt.
bakłażan - 1 szt.
cukinia żółta - 1 szt.
cukinia zielona - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
papryka fioletowa - 1 szt.
cebula - 1 szt.

pomidory - 0,5 kg
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
kielbasa - 70 dag
czosnek - 2 ząbek
oliwa - 2 łyżka
chili - - szczypta
Sól, pieprz, cukier - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory zalać wrzącą wodą, po chwili obrać ze skórki. Kalafior podzielić na różyczki, ugotować w osolonej wodzie, osączyć.

KROK 2: Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić pokrojoną cebulę, dodać czosnek, pokrojoną w kostkę paprykę, podsmażyć.

KROK 3: Bakłażan pokroić w kostkę, oprószyć solą i po 10 minutach przepłukać wodą. Do papryki wsypać pokrojoną w kostkę cukinię i bakłażan, poddusić. Na drugiej patelni podsmażyć pokrojoną w pół krążki kielbasę.

KROK 4: Przełożyć do garnka, połączyć z kielbasą, dodać obrane ze skórki pomidory, koncentrat, podlać niewielką ilością wody, przykryć i gotować do miękkości warzyw.

KROK 5: Następnie dodać różyczki ugotowanego kalafiora, przyprawić do smaku papryczką chili, pieprzem i solą, wymieszać, podgrzać.