Leczo z mięsem wieprzowym

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 1/2 kg
- por - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- cukinie żółte małe - 2 szt.
- pomidory z puszki - 1/2 kg
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 10 szt.
- smalec - 3 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- cukinia - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć pokroić w kostkę i zrumienić na rozgrzanym smalcu. Przełożyć do garnka, wlać 1 szklankę wody, dodać liść laurowy, angielskie ziele, dusić pod przykryciem do miękkości.

KROK 2: Na pozostałym tłuszczu po pieczeniu mięsa zeszklić posiekany por, czosnek i pokrojoną w słupki paprykę.

KROK 3: Do pół miękkiego mięsa dodać paprykę i pokrojoną cukinią.

KROK 4: 5 minut przed końcem gotowania wsypać pomidory z puszki

KROK 5: Do miękkiego mięsa i warzyw włożyć koncentrat, zagotować, przyprawić do smaku.

KROK 6: Leczo podawać na ciepło z pieczywem.