Leczo z papryką i kalarepką

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kalarepka młoda - 2 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- papryka żółta - 1/2 szt.
- cukinia żółta - 2 szt.
- cukinia zielona - 1 szt.
- kiełbasa śląska - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- pomidory bez skórki - 40 dag
- ketchup łagodny - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Warzywne leczo z dodatkiem wędliny jest bardzo smaczne i pożywne. Łatwe, tanie i szybkie do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalarepki obrać, pokroić w kostkę i ugotować na półtwardo w osolonej wodzie.

KROK 2: Paprykę bez gniazd nasiennych i cukinię pokroić w kostkę. Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, wsypać paprykę, podsmażyć.

KROK 3: Następnie dodać cukinię i wszystko razem chwilę poddusić. Przełożyć do garnka, połączyć z kalarepką.

KROK 4: Na patelni podsmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę bez osłonki, wsypać do garnka z warzywami, dodać pomidory, przeciśnięty przez praskę czosnek i ketchup.W razie potrzeby wlać odrobinę wody i dusić do miękkości. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.