Leczo z patisonów i papryki

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka zielona - 1/2 szt.
- papryka żółta - 1/2 szt.
- pomidory - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- patisony - kilka
- musztarda - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- olej - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- kostka warzywna bio - 1 kostka
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- ketchup - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Leczo z warzyw podawać samo lub z pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obraną cebulę i czosnek posiekać i wsypać do rondla z rozgrzanym olejem, zeszklić. Paprykę umyć, oczyścić z nasion, pokroić w dość dużą kostkę, podsmażyć z cebulą.

KROK 2: Umyte patisony średniej wielkości razem ze skórką pokroić na kawałki.

KROK 3: Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na cząstki. Pokrojone patisony wrzucić do cebuli, dodać pół szklanki wody, przyprawę, przykryć i dusić do miękkości. Po upływie 10 minut dodać pomidory. Pod koniec gotowania dołożyć koncentrat pomidorowy, ketchup i musztardę.

KROK 4: Gdy warzywa są miękkie doprawić do smaku solą i pieprzem