# Leczo z warzyw i kiełbasy

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- dynia - 25-30 dag
- papryka - 2 szt.
- pomidory - 1/2 kg
- kiełbasa - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- olej - 2-3 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- sól - do smaku
- cukier - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukinia - 1 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Pomidory sparzyć wrzącą wodą, usunąć skórkę, pokroić na kawałki. Cukinię i bakłażan umyć, pokroić w kostkę, oprószyć solą i pozostawić na 25-30 minut. Gdy puszczą sok przepłukać pod bieżącą wodą i osuszyć w papierowym ręczniku.

*KROK 2:* Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć posiekaną cebulę, czosnek i pokrojoną w kostkę, umytą, oczyszczoną z nasion paprykę. Następnie dodać cukinię, dynię, bakłażan i pomidory, wlać 1/2 szkl wody, dusić pod przykryciem około 5 minut.

*KROK 3:* Na drugiej patelni podsmażyć oczyszczoną z osłonki i pokrojoną w kostkę kiełbasę. Połączyć z warzywami, dodać koncentrat pomidorowy i dusić do miękkości warzyw.

*KROK 4:* Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, podawać z pieczywem.