Pikantne leczo z papryczką chilli i dynią

Renixx

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- pomidory - 70 dag
- por - 1 szt.
- cukinia - 30 dag
- dynia - 20 dag
- papryka zielona - 20 dag
- papryczka chili - 1/2 szt.
- marchewka - 20 dag
- olej - 2 łyżka
- kiełbasa - 1/2 kg
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- ulubiona przyprawa - do smaku
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo warzywne z kiełbasą i papryczką chilli to bardzo smaczne i rozgrzewające danie. W sam raz na chłodne jesienne dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić

KROK 2: Obraną dynię bez nasion, marchewkę, cukinię ze skórką i paprykę pokroić w kostkę

KROK 3: Papryczkę chilli bardzo drobno posiekać.

KROK 4: Na połowie rozgrzanego oleju podsmażyć pokrojoną marchewkę i por

KROK 5: Następnie wsypać zieloną paprykę, cukinię, dynię, papryczkę chilli i pomidory. Wlać odrobinę wody, wymieszać i dusić przez kilka minut.

KROK 6: Na pozostałym oleju podsmażyć pokrojoną kiełbasę bez osłonki.

KROK 7: Połączyć z warzywami, dodać koncentrat pomidorowy, przyprawę, wymieszać

i gotować do miękkości warzyw. Doprawić do smaku przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą i pieprzem.