Wegetariańskie leczo z dynią

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- cukinia - 1/2 kg
- dynia - 1/2 kg
- papryka - 1/2 kg
- cebula duża - 1 szt.
- pomidory krojone z puszki - 1/2 kg
- oliwa z oliwek - 3-4 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2-3 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo z warzyw podawać z pieczywem lub samo.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię i dynię obrać, usunąć miąższ, a resztę pokroić w dość dużą kostkę.
W rondelku rozgrzać 2 łyżki oliwy, włożyć pokrojoną dynię, podsmażyć,

KROK 2: Na patelnię wlać pozostałą oliwę włożyć pokrojoną w kostkę paprykę i poddusić.

KROK 3: Na pozostałym tłuszczu w którym smażyła się dynia zeszklić posiekaną cebulę i czosnek, połączyć z papryką, dodać pokrojoną cukinię.

KROK 4: Następnie do papryki z dynią i cukinią dodać pomidory, koncentrat pomidorowy. Dusić pod przykryciem do miękkości