Wegetariańskie leczo

Stokrotka

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- cebula czerwona - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- średnie cukinie żółte - 2 szt.
- pomidory - 30 dag
- fasolka szparagowa - 20 dag
- czosnek - 1 ząbek
- ketchup łagodny - 2-3 łyżka
- olej - 2 łyżka
- papryczka chili - 0,5 szt.
- sól, cukier, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Leczo z warzyw jest pyszne, zdrowe i bardzo łatwe do przygotowania. Idealna potrawa dla jaroszy i nie tylko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę, papryczkę chili i czosnek drobno posiekać, zeszklić na rozgrzanym oleju. Paprykę oczyścić z nasion, pokroić w słupki, dodać do cebuli, podsmażyć.

KROK 2: Cukinie razem ze skórką pokroić, wsypać do podsmażonej cebuli z papryką.

KROK 3: Pomidory włożyć do wrzącej wody, osączyć, obrać ze skórki, pokroić.

KROK 4: Fasolkę pokroić na kawałki, ugotować w osolonej wodzie, osączyć. Połączyć z warzywami, dodać ketchup, wymieszać, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.