

Leczo z papryką i cukinią

data aktualizacji: 2021.07.23 autor: Redakcja



Proste i szybkie danie, które „zrobiło mi się” przez przypadek, gdy zaroilo się u mnie od niewykorzystanej papryki i cukinii. Do lecho można oczywiście dodać również świeże pomidory lub pomidory z puszki, ale tych ja akurat nie miałam. Niemniej poradziłam sobie z koncentratem, co uczyniło moje kulinarne zadanie jeszcze łatwiejszym.

- 2 kiełbasy
- 2 cebule
- 1.5 czerwonej papryki
- 1/2 pomarańczowej papryki
- 1/2 żółtej papryki
- ok. 1-2 szklanki bulionu drobiowego
- gotowa przyprawa do lecho lub: sól, pieprz, czosnek, papryka słodka i ostra
- 2 cukinie
- 1/2 słoiczka przecieru pomidorowego
- 1/3 puszki kukurydzy

Kiełbasy pokrój na półplasterki. Podsmaż na patelni, do lekkiego zrumienienia i wytopienia tłuszczu. Jeśli chcesz aby Twoje danie było lżejsze, odlej wytopiony tłuszcz. Dodaj posiekaną cebulę, wymieszaj i smaż ok. 2-3 minuty. Następnie dodaj oczyszczoną i pokrojoną na kawałki paprykę. Zalej bulionem drobiowym (lub warzywnym), dopraw do smaku i gotuj ok. 5-7 minut. Dodaj półplasterki cukinii, i gotuj prawie do miękkości. Wmieszaj przecier pomidorowy i jeszcze chwilę duś. Na koniec dorzuć odsączoną z zalewy kukurydzę z puszki.

Podawaj lecho z ulubionym pieczywem, ryżem lub makaronem.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/39059-leczo-z-papryka-i-cukinia>