



Leczo z cukinią i papryką

Autor: Ania321

Osób: 3

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kiełbasę pokroić w plasterki, wrzucić na rozgrzaną oliwę i podsmażyć, aż się zarumieni.

Krok 2

Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć, aż się zeszkli.

Krok 3

Dodać pokrojoną w sporą kostkę paprykę i smażyć przez około 5 minut.

Krok 4

Cukinię dokładnie umyć i razem ze skórą pokroić w półplasterki. Dodać do reszty składników i smażyć przez kolejne 5 minut.

Krok 5

Dodać pomidory pokrojone w kostkę i dusić całość pod przykryciem przez około 15 minut.

Krok 6

Przyprawić danie do smaku, dodać przecier pomidorowy i dusić jeszcze 5 minut.

Krok 2

30 dag kiełbasy podwawelskiej

3 pomidory

2 papryki czerwone

2 cukinie

1 cebula

2 łyżki oliwy z oliwek

3 łyżki przecieru pomidorowego

½ łyżeczki papryki ostrej mielonej

1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej

Sól

Pieprz