



Leczo z dodatkiem cielęciny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybkie, pyszne, szczególnie proste i zdrowe leczy z dodatkiem chudziutkiej cielęciny to danie, które znajdzie wielu zwolenników, a nawet fanów. Idealnie nadaje się na szybką kolację lub obiad - zwłaszcza w upalne dni. Potrawa lekkostrawna i przepyszna.

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Podsmażamy pokrojoną w paski cielęcinę na oliwie przez 20 minut na niedużym ogniu, następnie dodajemy drobno posiekaną cebulę.

Krok 2

Kroimy paprykę, po czym dodajemy ją do cielęciny, dolewamy 1/2 szklanki wody i dusimy 20 minut pod przykryciem. Dodajemy pokrojoną cukinię i dusimy przez kolejne 15 minut.

Krok 3

Danie posypujemy pokrojoną drobno natką pietruszki.

Składniki:

- 3 czerwone papryki,

-1 cebulka dymka,

-400 g cielęciny,

-3 łyżki oliwy,

-1 cukinia,

-1 natka pietruszki,

-½ szklanki wody