



Leczo z bakłażanem i papryką

Autor: Śnieżynka

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bakłażana pokroić w kostkę, wymieszać z odrobiną soli, po kwadransie opłukać i osuszyć.

Krok 2

Paprykę bez gniazd nasiennych i cukinię pokroić w kostkę.

Krok 3

Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w półkrążki.

Krok 4

Posiekaną cebulę i czosnek zeszklić na rozgrzanej oliwie, dodać kiełbasę, podsmażyć. Przełożyć do garnka, dodać paprykę i cukinię, przykryć i dusić przez kilka minut.

Krok 5

Bakłażana podsmażyć na łyżce oliwy, dodać pomidory bez skórki, poddusić. Połączyć z miękkimi warzywami i koncentratem pomidorowym, wymieszać i zagotować. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.

Składniki:

1 cebula
2 żółte cukinie
½ bakłażana
½ papryki zielonej
½ papryki czerwonej
½ kiełbasy podwawelskiej
2 łyżki oliwy
½ kg pomidorów z kartonu
2 ząbki czosnku
2 łyżki koncentratu pomidorowego
Sól
Pieprz
Cukier