

ANIA STARMACH

Leczo z cukinią i pieczarkami

Co kupić?

- 4 papryki
- 8 pieczarek
- 1 średnia cukinia
- 350g** kielbasy (podsuszanej)
- 2 cebule
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 750ml** passaty pomidorowej (lub gęstego przecieru pomidorowego)
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 2 łyżki oleju lub smalcu

Jak przygotować?

1. Cebulę pokrój w piórka, a czosnek posiekaj. Przysmaż cebulę i czosnek na oleju.
2. Kielbasę pokrój w plasterki, paprykę w kostkę.
3. Do cebuli dodaj kielbasę, paprykę, przyprawy (słodka i ostra papryka) oraz koncentrat. Smaż całość przez kilka minut.
4. Pieczarki oczyść i pokrój w ćwiartki, cukinię pokrój w półplasterki, dodaj do garnka z papryką.
5. Całość zalej passatą, gotuj około 30 minut.
6. Jeśli leczy jest za gęste, dolej pół szklanki wody.
7. Dopraw do smaku. Podawaj z kromką dobrego chleba.