

Leczo

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Nic tak nie poprawia humoru jak wyśmienite leczo!

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula - 3
- papryka - 3 i suszona ostra
- kiełbasa - 2
- pomidory - puszka
- czosnek - 3 główki
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Tradycyjne leczo to cebula, papryka, pomidory, czosnek i kiełbasa. Dla podniesienia smaku możemy dodać kawałki boczku oraz inne dodatki, takie jak pieczarki, czy cukinia.
- 2.** 10 dag boczku pokroić w kostkę, przesmażyć. Wyjąć skwarki, na tłuszczu przesmażyć 3 pokrojone cebule.
- 3.** 3 strąki papryki i kilka pieczarek pokroić w kawałki. Cebulę oprószyć papryką, dodać warzywa i sól, dusić 10 minut.
- 4.** Dodajemy puszkę pomidorów razem z zalewą, całość poddusić. Dodać pokruszoną ostrą paprykę.
- 5.** Dodać 20 dag pokrojonej w plasterki cienkiej kiełbasy oraz tyle samo skwarków boczku. Dusić jeszcze 5 minut.