

Leczo z cukinią i kielbasą

Składniki

- 50 dkg kielbasy
- 3 szt. duże cebule
- 1 szt. średnia cukinia
- 3 szt. papryki (najlepiej każda w innym kolorze)
- 1 puszka pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- sól, pieprz świeżo mielony do smaku
- olej do smażenia
- ½ szklanki wody



Etapy przygotowania

1. Kielbasę, cukinię, cebulę i paprykę kroimy w kostkę. Najpierw podsmażamy kielbasę, później dodajemy po kolei cebulę, paprykę, całość smażymy kolejne 5 min.
2. Usmażone składniki przekładamy do garnka, zasypujemy słodką i ostrą papryką, dodajemy czosnek i podlewamy połową przygotowanej wody. Dusimy na małym ogniu 5 min. i dodajemy pokrojoną cukinię. Po 10 minutach całość zalewamy pomidorami z puszki i jeśli jest potrzeba dodajemy resztę wody, przyprawiamy do smaku. Dusimy do momentu, kiedy papryka i cukinia będą miękkie.
3. Bułki przekrajamy na pół. Smarujemy masłem i posypujemy ziołami prowansalskimi, następnie przesmażamy na masełku. Podajemy jeszcze ciepłe.
4. Smacznego:)