

Leczo z cukinią i kiełbasą



Składniki

1 woreczek kaszy
gryczanej
2 laski chudej kielbasy
drobiowej
2 cukinie
1 papryka żółta
1 papryka czerwona
1 bakłażan
1 puszka pomidorów,
1 łyżka oleju
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżka oregano
1 łyżka bazylii
1 łyżeczka papryki ostrej
Pieprz, sól do smaku

Opis wykonania

Katen posiłki są znacznie bardziej kolorowe, a dzięki temu bardziej apetyczne. Jednym z takich posiłków jest leczo.

Kaszę ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Na patelni na oleju podsmaż cebulę. Gdy będzie szklista dodaj czosnek i pokrojoną w półplasterki kielbasę.

Kielbasa powinna być ciepła i zacząć się rumienić. Dodaj na patelnię umyte i pokrojone w kostkę cukinie, papryki oraz bakłażana. Duś przez kilka minut, a następnie dodaj pomidory, przyprawy i zagotuj.

Leczo podawaj z ugotowaną kaszą.