

## Leczo z kurczakiem



## Składniki

400 g piersi z kurczaka  
500 g pomidorów  
2 czerwone papryki  
1 cukinia  
8-10 pieczarek  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
2 łyżki oliwy z oliwek  
1 łyżeczka słodkiej papryki  
1/2 łyżeczki ostrej papryki  
1/2 łyżeczki tymianku  
Sól, pieprz do smaku  
Świeże zioła do podania

## Opis wykonania

Lato to idealny czas na przygotowanie lecza, wszystkim znanego jednogarnkowego dania z kolorowych warzyw. Tradycyjne leczo przyrządzane jest z dodatkiem kiełbasy. W Akademii Smaku proponuję lżejszą wersję tego dania - leczo z kurczakiem.



Czosnek i cebulę obierz i posiekaj w drobną kostkę. W dużym garnku rozgrzej dwie łyżki oliwy, wrzuć czosnek, aby delikatnie się podsmażył, dodaj cebulę.



Pozostaw na ogniu mieszając co jakiś czas. Kiedy cebula się zeszkli dodaj pokrojonego w większą kostkę kurczaka.

Podsmaż. Zwiększ ogień i dorzuć pokrojoną w jednocentymetrową kostkę paprykę oraz cukinię. Po 3-4 minutach dodaj pokrojone w plasterki pieczarki.



Gotuj przez około 15 minut mieszając warzywa. Dopraw solą, świeżo zmielonym pieprzem, słodką i ostrą papryką oraz tymiankiem. Następnie do garnka dołóż obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory. Gotuj jeszcze ok. 10 minut. Leczo podawaj z świeżymi ziołami np. tymiankiem.