

Leczo ze szparagami



## Składniki

2 szt. - cebula  
4 szt. - papryka  
3 szt. - młoda cukinia  
(mała)  
1 szt. - szparagi (pęczek)  
0,5 l - passata  
pomidorowa  
1 szt. - ząbek czosnku  
2 szczypta - imbir, ostra  
papryka, kurkuma i  
rozmaryn

## Opis wykonania

Kiedy jest lato i mamy dostęp do dobrej cukinii, mogłabym w kółko jeść leczo, ale zawsze staram się je jakoś urozmaicić np: dodając szparagi.

Cebule obieramy i kroimy w plasterki. Podsmażamy. W międzyczasie czyścimy i kroimy paprykę w kostkę. Podsmażamy. Po chwili dodajemy pokrojoną w talarki cukinię, przetarty przez praskę czosnek, obrane, pokrojone na kawałki szparagi i przyprawy. Jeśli jest za gęste, można dodać wody. Kiedy warzywa będą miękkie dodajemy oliwę, pomidory i dusimy jeszcze kilka minut.