

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.