

Leczo z ryżem



## Składniki

150-200 g - cebula  
30 g - olej  
150 g - papryka czerwona  
150 g - papryka zielona  
150 g - papryka żółta  
200 g - pieczarki  
500 g - pomidory  
250 g - ryż pełnoziarnisty  
1-2 łyżeczka - sól  
2-3 szczypta - pieprz  
czarny mielony  
1-2 łyżeczka - vegeta  
natura  
300 g - cukinia

## Opis wykonania

Przepyszne, delikatne leczo. W sam raz na upalny dzień. Można podawać jedynie z ryżem lub delikatną białą rybą - sandaczem lub dorszem :) Szybkie danie na letnie popołudnie.

Cebulę drobno posiekać, rozgrzać olej - zeszklić na nim cebulę. Przełożyć do blendera, dodać około 300 gra kolorowej papryki, cukinie pokrojone w kawałki, pieczarki pokrojone przynajmniej na 8. Zmiksować (nie na papkę lecz na dosyć drobne kawałki). Przełożyć do garnka, dodać resztę kolorowej papryki. posolić, popieprzyć, dodać vegetę. Dusić pod przykryciem około 15 - 20 minut. Dodać pomidory. Dusić pod przykryciem jeszcze około 10-15 minut. Podawać z ryżem pełnoziarnistym ugotowanym na sypko. Opcjonalnie można podać z ugotowaną na parze białą rybą - sandaczem lub dorszem :) Smacznego