



Tekst i zdjęcie: **klosek1981** - Młodszy Kucharz (250)

Leczo z Cukinii z parówką

Leczo z cukinii wg przepisu babci Hani

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukinia, 2.5 kg
- cebula, 1.5 kg
- papryka czerwona, 2 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- pomidor, 1 kg
- jarzynka, 5 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 0.5 łyżecz.
- sól kuchenna, 1 łyżecz.
- parówki, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Warzywa obieramy, wycinamy pestki, kroimy w kostkę (cebulę w piórka). Z racji dużej ilości składników ja na jednej patelni smażę razem cukinię i paprykę, a na drugiej cebulkę, później po zmniejszeniu objętości mieszam i gotuję. Dodaję pomidory, przyprawiam i po kilku minutach wrzucam pokrojone w kostkę parówki. Później zajadam :)

