

Leczo

Czas wykonania: 40 min **Ilość porcji:** 6

Składniki:

- 3 sztuki kielbasy śląskiej
- 400 g cukinii
- 3 małe papryki (czerwona, zielona i żółta)
- 300 g pieczarek
- 1 cebula
- puszka pomidorów (420 g)
- 2 łyżeczki masła
- 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki tymianku



Przygotowanie:

Na patelni podsmażyć na łyżce masła kielbasę i cebulę.

W garnku rozpuścić łyżeczkę masła, wrzucić pokrojone w kawałki pieczarki i poddusić około 10 minut.

Pokroić cukinię i papryki w kawałki i dodać do pieczarek – dusić kolejne 10 minut.

Następnie dodać podsmażoną kielbasę z cebulą, pomidory z puszki – całość wymieszać. Gotować na małym ogniu przez 5 minut i na koniec doprawić do smaku.