

Wegetariańskie leczo

Czas wykonania: 30 – 40 min **Ilość porcji:** 4 - 6

Składniki:

- 300 g cukinii
- 300 g papryki
- 300 g cebuli
- 300 g pomidorów
- 400 g pieczarek
- 80 g przecieru pomidorowego
- 1 ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka masła



Przygotowanie:

Posiekaną cebulę podsmażyć na maśle przez 10 minut. Dodać pokrojone pieczarki i cukinię. Całość posolić i dusić pod przykryciem. W między czasie pokroić i dodać paprykę.

Pomidory sparzyć gorącą wodą, obrać ze skóry, pokroić na mniejsze kawałki i dodać do lecza. Na koniec dodać przecier pomidorowy i pieprz. Całość gotować, do czasu, aż warzywa będą miękkie, ale nie rozpadające się.