

# kapuściane leczo po polsku :)



Autor: **DomowaPiwniczka**  
Przepisów: **254** Ocena: **2361**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- jarmuż - 3-4 duże liście
- Kapusta pekińska - 3-4 liście
- leczo - 1 l słoik z przetworów (własnych lub gotowe) lub:
- cukinia - 1 szt
- papryka czerwona - 1 szt (duża)
- Przecier pomidorowy - ok. 300 ml
- cebula - 1/2 szt, czosnek - 1 ząbek (opcjonalnie)
- Przyprawy:
- ziele angielskie - 2 szt
- liść laurowy - 2 szt
- tymianek - 1 łyżeczka (płaska)
- chili - szczypta
- wędzona papryka - 1/2 łyżeczki (opcjonalnie)
- sól - szczypta (opcjonalnie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę pekińską i jarmuż myję, siekam w drobne kawałki i gotuję z ziele angielskim i liściem laurowym ...i tymiankiem.

Lekko podlewam wodą, by się nie przypaliła - ok. 1 szklanki na tę ilość kapusty.

Gotuję na małym ogniu ok. 15 minut.

Jeśli używam cebuli i czosnku, to dodaję go na tym etapie - o ile nie ma tych składników w gotowym leczo :) Kroję w kostkę i gotuję z kapustą. Ale robię to bardzo rzadko :)



- 2 Do garnka z kapustą dodaję cukinię z wędzoną papryką z jesiennych przetworów.  
Link do niej jest tutaj:  
<https://smaker.pl/przepis-cukinia-z-wedzona-papryka-gotowe-danie-na-przechowanie,153237,domowapiwniczka.html>



- 3 A jak się skończą przetwory w DomowejPiwniczce, to:  
Paprykę myję, pozbawiam gniazd nasiennych i kroję w kostkę i dorzucam do garnka.  
To samo robię z cukinią.  
Gotuję 10 minut.  
Dodaję przecier (zimą) lub świeże pomidory bez skórki (latem).

Dodaję pozostałe przyprawy i gotuję jeszcze 5 minut.  
I już! to takie szybkie, proste, pyszne i zdrowe :)



Twoje notatki do przepisu: