

# Leczo z pomidorami z puszki



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2591** Ocena: **20189**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Olej 1 łyżka
- Cebula biała 1 szt.
- Pomidory w puszce 1 szt.
- Pieczarki 10 szt.
- Średnia młoda cukinia 1 szt.
- Garść fasolki szparagowej
- Papryka czerwona 1 szt.
- Marchewka 1 szt.
- Ziemniaki 3 szt.
- Kiełbasa 1 pętko
- Papryka słodka mielona ½ łyżeczki
- Sól i pieprz do smaku
- Szczypta bazylii
- 1-2 ząbki czosnku

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Cebulę, czosnek obrać, posiekać i podsmażyć na oleju. Po chwili dodać pokrojoną w miarę drobno kiełbasę i smażyć 2-3 minutki. Dodać pozostałe warzywa pokrojone według uznania. Całość zalać pomidorami z puszki, doprawić solą i pieprzem do smaku, posypać papryką i dusić pod przykryciem około 30-40 minut.

## Twoje notatki do przepisu: