

# Proste leczo z kielbasą



Autor: **agnieszka\_crow**  
Przepisów: **196** Ocena: **8543**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 5-6 papryk czerwonych
- 5-6 papryk żółtych
- 1 papryczka ostra chili
- 2 laski kiełbasy jałowcowej
- 4 średnie pomidory malinowe
- słodka papryka w proszku
- 1/2 kieliszka białego, wytrawnego wina
- 1 cebula
- oliwa
- Olej
- łyżka smalcu

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka z grubszym dnem wlewamy 2 łyżki oliwy, następnie podsmażamy na niej pokrojone na mniejsze części papryki oraz papryczkę chili - przez około 20 minut. Wszystkie papryki przekładamy do miski.
- 2 Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i podsmażamy na nim pokrojoną w piórka cebulę. Gdy cebula się zezłoci, przekładamy ją do miski z papryką.
- 3 Kielbasę kroimy w plasterki i dodajemy do rozgrzanego garnka, w którym wcześniej smażyliśmy paprykę. Podsmażamy ją z obu stron. Następnie garnek zalewamy 1/2 kieliszka białego, wytrawnego wina i mieszamy do spodu, żeby zebrać reszki papryki i kiełbasę. Czekamy, aż wino się zredukuje i z powrotem do środka dodajemy paprykę i cebulę.
- 4 Pomidory myjemy i kroimy w ćwiartki, następnie wrzucamy do garnka z papryką, cebulą i kiełbasą. Dusimy, aż pomidory się rozpadną a sos zgęstnieje.
- 5 Na patelni rozpuszczamy łyżkę smalcu i dodajemy 2 łyżki słodkiej papryki. Prażymy dosłownie kilka chwil - papryka ma zmienić kolor na ciemniejszy, ale nie może zrobić się brązowa (wtedy będzie gorzka).

Tak przygotowaną paprykę dodajemy na sam koniec duszenia. Dokładnie mieszamy i możemy podawać.

- 6 Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: