



Leczo węgierskie

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 5 łyżek
- woda - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w plastry, a pozostałe składniki w kostkę.
2. W szerokim rondlu podsmaż kielbasę, cebulę i paprykę. Po chwili smażenia dodaj posiekany czosnek i paprykę mieloną.
3. Pomidory z puszki posiekaj i dodaj do warzyw. Całość duś około 5 minut.
4. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody i wlej do rondla. Całość dokładnie wymieszaj i duś kolejne 5 minut. Węgierskie leczyo podawaj z ryżem lub ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl