



Leczo z cukinii

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- cukinie - 4 sztuki
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- czerwone cebule - 2 sztuki
- pomidory - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 15 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 10 gramów
- koncentrat pomidorowy - 40 gramów
- tłuszcz do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinie pokrój wzdłuż na pół, potem ponownie na pół. Usuń nożem pestki odcinając je wzdłuż od zielonej części. Pokrój w kawałki.
2. Cebule i czosnek pokrój w drobną kostkę. Pomidory w dużą kostkę.
3. Na dobrze rozgrzanym tłuszczu smaż cebulę i czosnek. Następnie dodaj cukinię oraz mieloną paprykę. Smaż jeszcze przez chwilę, dodaj koncentrat pomidorowy i świeże pomidory oraz wlej około 0,5 litra wody.
4. Fix Spaghetti Napoli Knorr rozprowadź w niewielkiej ilości wody.
5. Dodaj do leczy i zagotuj. Leczo możesz podawać jako samodzielną potrawę bezmięsną lub, na przykład z kielbasą na ciepło lub na zimno lub, jako dodatek do dań mięsnych.

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