



przepisy.pl

## Leczo z cukinią i kielbasą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- kolorowa papryka - 2 sztuki
- kielbasa, np. śląska - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- mały bakłażan - 1 sztuka
- olej roślinny - 4 łyżki
- duże kajzerki - 5 sztuk
- woda - 300 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj, oczyść i pokrój w kostkę.
2. W garnku na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną w półplastry kielbasę, a następnie podsmaż pozostałe warzywa.
3. Fix wymieszaj z 300 ml wody i dodaj do pozostałych składników. Całość duś przez około 10 minut pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu.
4. Gotowe leczo podawaj w wydrążonych bułeczkach. Dla lepszego efektu do gotowej już potrawy dodaj 100 ml, czyli około 3-4 łyżek Ketchupu Hellmann's Pikantnego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)