



# Leczo z kielbasą

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sucha kielbasa - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pomidor - 4 sztuki
- wędzony boczek - 100 gramów
- olej do smażenia - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. W garnku usmaż drobno pokrojony boczek.
2. Cebulę pokrój w plastry, dodaj do boczku i duś, aż zmięknie.
3. Papryki oczyść z pestek, pomidory sparz wrzątkiem i zdejmij skórkę, a następnie wszystko pokrój w drobną kostkę i dodaj do garnka.
4. Wlej 500 ml wody, dodaj kostkę Knorr i duś całość na wolnym ogniu przez 10 minut.
5. Kielbasę pokrój w większe kawałki, dodaj do leczko i duś jeszcze 5 minut. Do mięsnego leczko doskonale pasują gotowane ziemniaki lub ryż.

---

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)