





przepisy.pl

Leczo z mięsem mielonym



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mielone mięso drobiowe - 0.5 kilogramów
- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- papryki w różnych kolorach - 3 sztuki
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie
- cebule - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule obierz, posiekaj i zeszklij na rozgrzanej oliwie.
2. Dodaj mielone mięso drobiowe, chwilę podsmaż.
3. Papryki umyj, osusz, usuń gniazda nasienne, pokrój w kostkę, dodaj do cebuli. Cukinię umyj, osusz i pokrój w kostkę, dodaj do garnka. Gotuj około 20 minut, dopraw solą i pieprzem do smaku.
4. Dodaj obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek i tymianek. Duś do czasu, gdy warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania dodaj pomidory z puszki oraz Fix Knorr, wymieszaj i jeszcze chwilę gotuj.

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