



## Szybkie leczo z kielbasą

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kolorowa papryka - 4 sztuki
- pomidory duże - 4 sztuki
- cebula - 4 sztuki
- średnia cukinia - 1 sztuka
- kielbasa cienka ( np śląska ) - 4 sztuki
- olej z pestek winogron - 6 łyżek
- woda - 1 litr
- pieprz mielony - 1 szczypta
- papryka mielona - 1 szczypta
- cukier trzcinowy - 1 szczypta
- posiekana natka pietruszki - 4 łyżki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- Kostka do mięs z papryką Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Obrąć cebulę .Umyć cukinię i papryki . Wypestkować papryki . Od cukinii odciąć końcówkę. Pokroić warzywa : Cebule w piórka, paprykę w paseczki , cukinię w pół plasterki, pomidory w dużą kostkę.
2. Kielbasę pokroić w pół plasterki.
3. W garnku o szerokim dnie rozgrzać olej. Wrzucić cebulę i zeszklić . Dodać paprykę , cukinie i pomidory i smażyć mieszając aż zmiękną . Dołożyć kielbasę i jeszcze chwile smażyć.
4. Zalać wodą . Dorzucić kostkę bulionową , rozkruszoną mini kostkę Czosnek. Dodać łyżeczkę Delikatu w płynie , łyżeczkę mielonej papryki, łyżeczkę cukru i łyżeczkę pieprzu.
5. Gotować 1 godzinę. Doprawić do smaku. Zagęścić brązową zasmażką błyskawiczną. Posypać natką pietruszki. Podawać z pieczywem.

---

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)