

# leczo tanie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## leczo

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- cebula około 2 kg &#8226; po jednej papryce zielonej czerwonej i żółtej -  
- resztki wędliny &#8226; papryka do smaku &#8226; koncentrat pomidorowy &#8226; oliwa lub smalec -

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Obraną cebulę pokroić w pół plasterki i wrzucić do głębokiego rondla w którym wcześniej rozgrzaliśmy tłuszcz smażyć przez chwile często mieszając do momentu gdy cebula się zeszkli. 2. Teraz podlać cebulę wodą i dodać pokrojone w paski papryki oraz doprawić do smaku Kucharkiem i dusić pod przykryciem do miękkości. 3. Wędlinę pokroić w kostkę i gdy cebula będzie miękka dodać do rondla i gotować na wolnym ogniu bez przykrycia około 10 minut. 4. Gdy wszystko będzie miękkie doprawiamy koncentratem pomidorowym oraz sproszkowaną papryką.

