

## *SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **LECZO**

### **Składniki**

- 2 łyżki smalcu
- 2 cebule
- 200g kiełbasy
- 2 ząbki czosnku
- 3 papryki
- 2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku
- sól i świeżo zmielony pieprz
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki w proszku
- 1 kg pomidorów + 2 łyżki koncentratu pomidorowego

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do szerokiego garnka włożyć smalec, dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz pokrojoną na plasterki kiełbasę, smażyć co chwilę mieszając przez około 7 minut. Dodać starty na tarce lub rozgnieciony czosnek i smażyć jeszcze przez 3 minuty.

Dodać pokrojone w kostkę papryki i co chwilę mieszając smażyć przez ok. 3 minuty. Doprawić do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem oraz słodką i ostrą papryką w proszku.

Następnie dodać obrane i pokrojone w kostkę świeże pomidory. Gotować przez około 15 minut pod uchyloną pokrywą, w międzyczasie kilka razy zamieszać. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy.

***SMACZNEGO!***