5. Leczo z kiełbasą z dzika (na 4 porcje)

Dzik · Szybka kolacja 25 min · Czas: 25–30 min (10 min krojenia) · Sprzęt: Duża głęboka patelnia

Sprzęt i planowanie (Duża głęboka patelnia)

Wybierz kiełbasę oznaczoną na etykiecie jako gotową do spożycia. Kontrola temperatury: Szybka kolacja bez czekania — gotowy wyrób z dzika podgrzewaj łagodnie 8–10 min w pomidorach.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Gotowa kiełbasa z dzika	350 g
Cebula	150 g
Papryka	300 g
Cukinia	250 g
Krojone pomidory z puszki	400 g
Olej	5 ml
Słodka papryka w proszku	1 łyżeczka

Przygotowanie krok po kroku

1. Kiełbasę pokrój w półplasterki, paprykę w paski, cebulę w piórka, a cukinię w półplasterki.
2. Podsmaż kiełbasę na lekko natłuszczonej patelni przez 4–5 minut i przełóż na talerz. [Minutnik: Obsmażanie kiełbasy: 5 min]
3. Na tym samym tłuszczu podsmaż cebulę, paprykę i cukinię przez 5 minut, dodaj słodką paprykę. [Minutnik: Podsmażanie warzyw: 5 min]
4. Wlej pomidory, włóż kiełbasę i duś 8–10 minut na małym ogniu. Podawaj z chlebem na zakwasie. [Minutnik: Duszenie leczo: 10 min]

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.