

## Leczo kabaczkowo-pomidorowe z kiełbasą

### Składniki:

- 2 łyżki smalcu
- 4 cebule
- 3szt. kiełbasy
- 3 ząbki czosnku
- 6szt. papryki (np. żółta, czerwona, zielona)
- Sól, pieprz, papryka słodka i ostra do smaku
- 1 kg pomidorów
- Słoik soku pomidorowego
- 0,5 kabaczka

### **Sposób wykonania:**

Warzywa obrać i pokroić w kostkę. Kiełbasę pokroić również w kostkę. Kiełbasę cebulę i czosnek podsmażyć na smalcu. Wszystkie pomidory wrzucić do garnka, gotować około 0,5 godziny na wolnym ogniu (od chwili zagotowania).

Następnie dodać paprykę, kabaczek i podsmażoną kiełbasę z cebulą. Całość potrawy przyprawić pieprzem, solą, cukrem, papryką słodką i ostrą. Wszystkie składniki gotować na wolnym ogniu przez jeszcze 0,5 godziny.

**Życzę smacznego 😊**