

LECZO

8 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

400 g / polędwiczek z kurczaka
2 sztuki / kielbaski myśliwskiej
250 g / kielbasy kruchej wędzonej
4 sztuki / pomidora malinowego
3 sztuki / kolorowej papryki
1 sztuka / papryki w oliwie
500 g / pieczarek
2 sztuki / cukinii
2 sztuki / białej cebuli
2 ząbki czosnku
½ papryczki chilli
1 l / bulionu drobiowego
1 liść laurowy
4 ziela angielskie
2 łyżeczki / pasty węgierskiej
1 łyżeczka / papryki wędzonej
1 łyżeczka / papryki mielonej
słodkiej
½ łyżki / smalcu
Olej rzepakowy
½ łyżeczki / cukru
Sól, pieprz

LISTA ZAKUPÓW

400 g Polędwiczki z kurczaka
2 Kielbaski myśliwskie
250 g kielbasy kruchej wędzonej
3 papryki kolorowe
Papryka w oliwie
4 pomidory malinowe
500 g pieczarek
2 cukinie
2 cebule
Czosnek
Papryczka chilli
Pasta węgierska
Papryka wędzona
Papryka mielona słodka
Smalec

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Przygotowanie leczy rozpoczynamy od ugrillowania świeżych papryk. Do tego przepisu polecam użyć trzech kolorowych papryk. Na blaszce do pieczenia układamy papryki i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C z opcją grill. Pieczemy po 10 min z każdej strony. Po 20 min wyjmujemy z piekarnika i przykrywamy papryki drugą blaszką lub folią aluminiową na kolejne 10 min. Po tym czasie, papryki będą miękkie, a skórka bardzo łatwo z nich zejdzie. Obieramy papryki ze skórki oraz pozbawiamy je nasion. Następnie kroimy w mniejsze kawałki.

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Pieczarki obieramy, myjemy i kroimy na ćwiartki. Cukinię myjemy i kroimy w grubą kostkę. Polędwiczki z kurczaka myjemy i kroimy w kostkę. Kielbasy kroimy w półtalarki. Grillowaną paprykę w oliwie – tu znajdziesz przepis, kroimy na mniejsze kawałki. Pomidory malinowe sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Ząbki czosnku obieramy i przeciskamy przez prasę.

W szerokim garnku, w którym będziemy dusić leczy, bez tłuszczu smażymy pokrojone kielbasy. Gdy zaczną się z nich wytapiać tłuszczyk, dodajemy pokrojoną cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodajemy przeciśnięty przez prasę czosnek. Całość smażymy, aż kielbasa będzie złota.

Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i smażymy pokrojone polędwiczki z kurczaka. Doprawiamy je solą i pieprzem. Smażymy z obu stron ok. 5 min, a następnie przekładamy do garnka z kielbasą. Na tej samej patelni smażymy pokrojone pieczarki ok. 5 min. Doprawiamy je tylko pieprzem. Po tym czasie przekładamy je do garnka z kielbasą i kurczakiem. Ostatnim warzywem do obsmażenia jest cukinia. Ją również smażymy 5 min, dodajemy do niej 1/2 papryczki chilli w kawałku. Cukinię i chilli przekładamy do garnka z resztą składników.

Do garnka ze warzywami i mięsem dorzucamy pokrojone papryki grillowane i paprykę z oliwy. Dodajemy gorący bulion drobiowy, 2 łyżeczki pasty węgierskiej, świeży liść laurowy i 4 ziela angielskie. Gdy całość się zagotuje, gotujemy pod przykryciem 5 min. W tym czasie na patelni rozpuszczamy 1/2 łyżki smalcu i przesmażamy łyżeczkę papryki wędzonej i łyżeczkę papryki słodkiej. Zdejmujemy, gdy przyprawy zaczną intensywnie pachnieć i dodajemy do garnka.

Po 5 min gotowania leczy, dodajemy pokrojone świeże pomidory malinowe. Doprawiamy je 1/2 łyżeczki cukru oraz solą i pieprzem. Przykrywamy i gotujemy jeszcze 15 min od czasu do czasu mieszając.

Leczo podajemy z ryżem jaśminowy. Najsmaczniejsze jest drugiego dnia, gdy wszystkie smaki się przegryzą.