

Leczo z cukinią na zimę

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Przedstawiam przepis na pyszne leczo które pakuję do słoika na zimę. Trzeba trochę czasu poświęcić, aby zrobić to leczo, ale naprawdę warto.

Składniki:

- 2 kg dojrzałych pomidorów
- 1 kg kolorowej papryki - czerwonej i żółtej
- 1 kg cukinii już obranej i pozbawionej nasion jeżeli posiada
- 1/2 kg cebuli
- ok 100 ml oleju
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka oregano
- 1 łyżka bazylii
- 1 łyżeczka rozmarynu

- 1,5 łyżki papryki słodkiej
- 2-3 ząbki czosnku przeciśnięte przez prasę
- szczypta chili
- po łyżce oleju na wierzch słoika

Pomidory nacinamy na krzyż, wkładamy do gorącej wody, wyjmujemy i obieramy ze skórki. Pomidory, paprykę, cebulę i cukinię kroimy w kostkę. W dużym garnku rozgrzewamy olej i szklimy cebulę przez około 5 minut. Następnie dodajemy cukinię i dusimy około 2 minut. Dorzucamy paprykę i chili, a po 2-3 minutach pomidory. Doprawiamy leczo solą i pozostałymi przyprawami, doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i gotujemy mieszając od czasu do czasu, aż pomidory się rozpadną, a sos nieco zgęstnieje. Będzie to trwało około 30-60 minut. Gotowe leczo przelewamy do słoików, zalewamy 1-2 łyżkami oleju i mocno zakręcamy. Pasteryzujemy 30 minut. Z tej porcji wychodzi tak plus minus 4 słoiki 0,9 litra.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30822-leczo-z-cukinia-na-zime>