Leczo

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1.

Do naczynia miksującego założyć nóż. Następnie włożyć 2 ząbki czosnku i 150 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać - czas 10 sekund, obroty 5.

Krok 2.
Otworzyć pokrywę dzbanka, zdjąć nóż, założyć mieszadło. Za pomocą łopatki zgarnąć cebulę i czosnek ze ścianek naczynia. Dodać 2 łyżki oleju i 500 g pokrojonej w pół księżyce kiełbasy. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką. Podsmażyć - temperatura 105°C, czas 8 minut, obroty 1.

Krok 3.

Zdjąć pokrywę dzbanka, dodać cukinię, paprykę czerwoną, 100 g włoszczyzny, 500 g przecieru pomidorowego, 200 g wody, 3 łyżki keczupu, 1,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę wędzonej papryki w proszku, 2 łyżki oregano, 0,5 łyżeczki papryki ostrej. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Ustawić program automatyczny gotowanie na parze - temperatura 100°C, czas 20 minut, obroty 1.

Wskazówki :

Warzywa pokroić w grubszą kostkę, kiełbasę w pół księżyce