# Leczo z batatami i chorizo

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 22 minut

## Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

## Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 70 g cebuli i 20 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, warzywa posiekać. Czas 5 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
3. Wyjąć z naczynia nóż, zamontować mieszadło. Wlać 60 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę. Dodać 180 g kiełbasy chorizo pokrojonej w cienkie półplasterki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Dalej całość podsmażyć. Temperatura 100°, czas 2 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Dodać 400 g batatów pokrojonych w małą kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ponownie wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę. Dodać pokrojonej w kostkę 250 g cukinii. Wlać 100 g wody, wsypać 5 g oregano, 10 g papryki mielonej słodkiej, pół łyżeczki papryki mielonej ostrej i 10 g soli.
7. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość chwilę gotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę. Dodać 150 g czerwonej papryki pokrojonej w kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Dalej wszystko razem gotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
9. Zdjąć pokrywę. Wlać 400 g krojonych pomidorów z puszki, dodać 50 g koncentratu pomidorowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Leczo zagotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
10. Zdjąć pokrywę, leczo wylewać do miseczek. Można podać je z pieczywem.