



## Leczo z indykiem

★★★★★ (15)



30 minut



1 osoba



łatwy

## Wartości odżywcze

249 kcal / 1 porcję (464 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

53.63 kcal

2.68%



Białko

4.35 g

8.7%



Węglowod.

4.47 g

1.66%



Tłuszcze

2.58 g

3.69%



Błonnik

1.22 g

4.88%

GDA

2.68%



## Składniki

- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 80g
- Cukinia - 50g
- Papryka czerwona - 100g (½ sztuki)
- Pomidor - 150g
- Cebula - 60g (⅔ sztuki)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Oregano - 2g (łyżeczka)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 10g (łyżka stołowa)
- Natka pietruszki siekana - 3g (½ łyżeczki)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Mięso dokładnie umyj, oczyść i pokrój w paseczki. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Mięso razem z cebulą podsmaż na oleju, podlej odrobiną wody i podduś około 5 minut.

**KROK 2:** Umyte papryki oczyść z gniazd i pokrój w paseczki. Cukinię dokładnie opłucz i pokrój w cienkie półplasterki. Pomidora sparz i obierz ze skórki, pokrój w kosteczkę. Warzywa dodaj do mięsa, duś chwilę, około 10-15 minut (w zależności od tego jak chrupiące mają być).

**KROK 3:** Pod koniec duszenia dodaj oregano, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i paprykę ostrą. Przed podaniem udekoruj natką pietruszki.

\*Leczo podawaj z ryżem, kaszą lub pieczywem.

Smacznego!

