LECZO

SZYBKI SPOSÓB NA OBIAD

przepisy.pl

Bogracz węgierski

przepisy.pl

60 minut 5 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] wołowina bez kości - 700 gramów
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 2 opakowania
- [ ] bulion wołowy - 500 mililitrów
- [ ] cebula - 2 sztuki
- [ ] papryka czerwona - 3 sztuki
- [ ] papryka zielona - 3 sztuki
- [ ] pomidory - 2 sztuki
- [ ] ziemniaki - 4 sztuki
- [ ] ostra papryka w proszku - 1 łyżka
- [ ] słodka papryka w proszku - 1 łyżka
- [ ] kminek - 1 łyżeczka
- [ ] oliwa do smażenia - 30 mililitrów
- [ ] woda - 250 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso pokrój w grubą kostkę, przełóż do miski i wymieszaj z odrobiną oliwy oraz słodką i ostrą papryką. Pomidory sparz we wrzącej wodzie, obierz ze skórki, następnie przekrój na pół i pozbądź się nasion.

2. Fix Leczo Knorr wymieszaj z 250 mililitrami wody.

3. Cebulę, papryki, pomidory oraz ziemniaki pokrój w dużą kostkę.

4. W szerokim garnku na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojone mięso, dodaj cebulę, następnie paprykę i pomidory.

5. Całość zalej Fixem, uzupełnij bulionem i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Dodaj pokrojone ziemniaki oraz kminek. Gotuj jeszcze kilka minut. Gdy ziemniaki będą miękkie, dopraw do smaku i podawaj. Zupa musi być podana bardzo gorąca.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Leczo z kabaczkiem na ostro

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] kabaczek - 1 sztuka
- [ ] **Esencja do duszonych warzyw Knorr** - 1 sztuka
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] pieczarki - 10 sztuk
- [ ] pomidory - 4 sztuki
- [ ] ostra papryka - 1 łyżeczka
- [ ] słodka papryka - 1 łyżeczka
- [ ] koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- [ ] curry - 1 łyżeczka
- [ ] sól do smaku
- [ ] oliwa do smażenia - 30 mililitrów
- [ ] woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Kabaczka umyj i pokrój w półplastry lub w grubą kostkę – w zależności od wielkości warzywa. Jeśli kabaczek jest nieco większych rozmiarów, obierz go ze skóry. Pomidory natnij w dolnej części na krzyż nożem i sparz we wrzącej wodzie – ściągnij skórkę, przekrój na ćwiartki i pozbądź się nasion.

2. Papryki, cebulę oraz pomidory pokrój w dużą kostkę. Pieczarki w ćwiartki.

3. W szerokim garnku, na rozgrzanej oliwie, przesmaż cebulę, paprykę i kabaczek. Dodaj łyżeczkę słodkiej i ostrej papryki, curry oraz koncentrat. Zalej niewielką ilością wody i duś chwilę.

4. W następnej kolejności do garnka dołóż pieczarki, pomidory oraz drobno pokrojoną papryczkę. Całość zalej 300 mililitrami wody, dodaj Esencję do duszonych warzyw Knorr i doprowadź do wrzenia. Gotuj jeszcze chwilę, w razie potrzeby dopraw do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Leczo z kurczakiem

przepisy.pl

60 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] udka z kurczaka - 6 sztuk
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] bulion - 250 mililitrów
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] suszone oregano - 1 łyżeczka
- [ ] kminek - 1 szczypta
- [ ] słodka papryka - 1 łyżeczka
- [ ] sól - 1 szczypta
- [ ] oliwa do smażenia - 30 mililitrów
- [ ] woda - 250 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Wyluzowane z kości i oczyszczone udka oprósz słodką papryką i solą, skrop oliwą i upiecz w piekarniku w temperaturze 180 stopni około 25 minut.

2. Cukinię pokrój w dość grube półplastry. Cebulę, papryki oraz pomidory pokrój w dużą kostkę. Fix Knorr wymieszaj z 250 mililitrami wody.

3. W dużym garnku rozgrzej oliwę, przesmaż cebulę, dodaj następnie cukinię oraz paprykę – smaż jeszcze chwilę. Całość zalej Fixem Knorr, dodaj bulion, doprowadź do wrzenia i gotuj 15-20 minut.

4. Upieczone udka wyłóż na deskę, pokrój na mniejsze kawałki i wraz z pokrojonymi pomidorami dodaj do garnka. Całość oprósz oregano i kminkiem i gotuj jeszcze chwilę. Dopraw do smaku, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Warzywne leczo z grzybami

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] grzyby - 250 gramów
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] duża cebula - 1 sztuka
- [ ] czerwona papryka - 1 sztuka
- [ ] plastry ananasa z puszki
- [ ] olej - 1 łyżka
- [ ] woda - 150 mililitrów

30 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój grzyby, cebulę oraz paprykę w cienkie paski w azjatyckim stylu.

2. Podsmaż przygotowane warzywa na rozgrzanym oleju.

3. Posiekaj ananasa i dodaj go do warzyw.

4. Rozmieszaj Fix Leczo Knorr w 150 mililitrach wody, dodaj do całości, po czym duś przez około 8 minut. Podawaj gotowe leczo z makaronem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Duszone ziemniaki z kukurydzą w sosie leczo

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] ziemniaki - 10 sztuk
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] kukurydza puszka - 1 opakowanie
- [ ] marchewka - 2 sztuki
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] oliwa do smażenia
- [ ] woda - 250 mililitrów

45 minut 4 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę, dodaj ziemniaki i marchewkę. Przesmaż.
2. Dodaj kukurydzę. Duś do miękkości na małym ogniu pod przykryciem.
3. Ziemniaki i marchewkę pokrój w kostkę. Cebulę posiekaj.
4. Fix Leczo Knorr wymieszaj z 250 mililitrami wody i dodaj do do warzyw.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Leczo

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] wieprzowina bez kości - 400 gramów
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] czerwona papryka - 1 sztuka
- [ ] śmietana - 200 mililitrów
- [ ] woda - 150 mililitrów

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną w kostkę wieprzowinę podsmaż z pokrojoną cebulą i papryką.

2. Fix rozmieszaj z 150 mililitrami wody i 200 mililitrami śmietany. Dodaj do mięsa i duś pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie.

3. Danie podawaj z ryżem lub ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Leczo z kiełbasą à la ratatouille

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] kolorowa papryka - 2 sztuki
- [ ] kiełbasa, np. śląska - 1 sztuka
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] mały bakłażan - 1 sztuka
- [ ] olej roślinny - 4 łyżki
- [ ] duże kajzerki - 5 sztuk
- [ ] woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj, oczyść i pokrój w kostkę.

2. W garnku na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną w półplastry kiełbasę, a następnie podsmaż pozostałe warzywa.

3. Fix wymieszaj z 300 ml wody i dodaj do pozostałych składników. Całość duś przez około 10 minut pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu.

4. Gotowe leczo podawaj w wydrążonych bułeczkach. Dla lepszego efektu do gotowej już potrawy dodaj 100 ml, czyli około 3-4 łyżek Ketchupu Hellmann’s Pikantnego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Węgierskie leczo z kiełbasą i czosnkiem

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] kiełbasa - 1 sztuka
- [ ] cebula - 2 sztuki
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] papryka żółta - 1 sztuka
- [ ] olej do smażenia
- [ ] pomidory z puszki - 1 opakowanie
- [ ] ostra papryka - 1 łyżeczka
- [ ] słodka papryka - 1 łyżeczka
- [ ] ząbki czosnku - 2 sztuki
- [ ] woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę pokrój w plastry, a pozostałe składniki w kostkę.

2. W szerokim rondlu podsmaż kiełbasę, cebulę i paprykę. Po chwili smażenia dodaj posiekany czosnek i paprykę mieloną.

3. Pomidory z puszki posiekaj i dodaj do warzyw. Całość duś około 5 minut.

4. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody i wlej do rondla. Całość dokładnie wymieszaj i duś kolejne 5 minut. Węgierskie leczo podawaj z ryżem lub ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Leczo z mielonym mięsem drobiowym

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] mielone mięso drobiowe - 0.5 kilogramów
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] papryki w różnych kolorach - 3 sztuki
- [ ] pomidory w puszce - 1 opakowanie
- [ ] cebule - 3 sztuki
- [ ] ząbek czosnku - 4 sztuki
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] sól - 1 szczypta
- [ ] pieprz - 1 szczypta
- [ ] tymianek - 1 szczypta
- [ ] oliwa z oliwek - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Cebule obierz, posiekaj i zeszklij na rozgrzanej oliwie.

2. Dodaj mielone mięso drobiowe, chwilę podsmaż.

3. Papryki umyj, osusz, usuń gniazda nasienne, pokrój w kostkę, dodaj do cebuli. Cukinię umyj, osusz i pokrój w kostkę, dodaj do garnka. Gotuj około 20 minut, dopraw solą i pieprzem do smaku.

4. Dodaj obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek i tymianek. Duś do czasu, gdy warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania dodaj pomidory z puszki oraz Fix Knorr, wymieszaj i jeszcze chwilę gotuj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Leczo

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] papryka kolorowa - 0.5 kilogramów
- [ ] pomidory - 40 dekagramów
- [ ] **Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] wędzona słonina - 5 dekagramów
- [ ] cebula - 2 sztuki
- [ ] papryka mielona - 1 łyżeczka
- [ ] olej do smażenia - 2 łyżki

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, oczyść z gniazd nasiennych. Pokrój w kostkę, podobnie cebule.

2. Pomidory umyj, sparz, obierz ze skóry i pokrój w kostkę.

3. Słoninę pokrój w drobną kostkę i przesmaż razem z pokrojoną cebulą.

4. Dodaj paprykę oraz pomidory.

5. Fix Knorr wymieszaj z niewielką ilością wody i dodaj paprykę mieloną. Wlej całość do potrawy, dokładnie wymieszaj i zagotuj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl