Wok cuketové lečo

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **4**

501 kalorií , **12 g** cukrů , **46 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: https://srecepty.cz/wok-cuketove-leco

Příprava

Cibuli, česnek a piri piri papričky očistíme, nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji. Přidáme očištěnou a nakrájenou papriku, rajčata a dusíme na skus. Osolíme, opepříme, dochutíme kořením. Přidáme omytou a na proužky nakrájenou cuketu a dusíme cca 5 minut. Na závěr vložíme posekaná nakládaná sušená rajčata, kečup, lžičku másla a necháme projít varem.

Ingredience

- 2 cukety
- 3 papriky (kapie)
- 2 cibule
- 4 lžíce kečupu Napoli
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 2 piri piri papričky
- špetka soli
- špetka bílého pepře
- 2 rajčata
- špetka grilovacího koření na zeleninu
- 2 sušená rajčata
- 1 lžička másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Zelenina, Rychlovka