Leczo z pieczoną papryką. Hit lata jak z menu szefa kuchni

Jak sierpień to musi być leczo! Teraz mamy dostępne pyszne papryki, cukinie… to składniki, które aż się proszą o przygotowanie z nich wybornego dania. Sądzisz, że o leczo wiesz wszystko? Ten przepis sprawi, że już nigdy nie będziesz chciała przygotować go inaczej. Sekretem jest pieczona papryka.

Składniki na leczo z pieczoną papryką

Po pieczeniu smak papryki znacząco się zmienia, staje się ona słodsza, nabiera dymnych nut i zupełnie odmienia oblicze potrawy, do której ją dodasz. Potrzebne będą:

- 2 czerwone papryki,
- 1 średnia cukinia,
- 1 mały bakłażan,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 2–3 pomidory malinowe,
- 1 łyżeczka sproszkowanej wędzonej papryki,
- 1/2 łyżeczki oregano,
- sól, pieprz, oliwa z oliwek
- świeża bazylia lub natka pietruszki,
- opcjonalnie: chilli albo szczypta harissy,

Jak przygotować leczo z pieczoną

papryką

1. Papryki połóż na blaszce i wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 st. C przez ok. 20 minut.
2. Jeszcze gorące papryki przełóż z pomocą szczypiec do foliowego woreczka i odstaw na 15 minut.
3. Gdy papryki przestygną, dzięki zaparowaniu bez trudu usuniesz nich skórkę. Wyjmij też gniazda nasienne.
4. Paprykę pokrój w paseczki.
5. W rondlu z grubym dnem podsmaż na oliwie posiekaną cebulę i czosnek.
6. Dodaj pokrojoną w półplasterki cukinię i bakłażana. Smaż kilka minut, aż lekko zmiękną.
7. Dodaj przyprawy: wędzoną paprykę, oregano, sól, pieprz, ewentualnie chilli.
8. Dodaj obrane i posiekane świeże pomidory. Gotuj ok. 10–15 minut.
9. Dodaj paski pieczonej papryki, wymieszaj i gotuj jeszcze 5 minut, aż smaki się połączą.
10. Podawaj leczo ze świeżymi ziołami.

Pro tip:

Do tego dania rewelacyjnie pasuje jajko sadzone z płynnym żółtkiem, które warto ułożyć na leczo. Można też zaserwować je z grillowanym halloumi lub cienkimi, smażonymi plastrami chorizo i grzankami czosnkowymi. Palce lizać!