

LECZO Z GRILLA

LECZO Z GRILLA

CZYLI SMAK LATA NA
TALERZU



SKŁADNIKI NA LECZO Z GRILLA

- 5 różnokolorowych papryk - ok 800 g (kolorowe)
 - 6 pomidorów - ok 800 g lub 2 puszki po 400 g
 - 1 cukinia
 - 2 duże cebule
 - 5 ząbków czosnku
 - 2 łyżki smalcu (w wersji wegańskiej olej rzepakowy)
 - kiełbasa - opcjonalnie
- przyprawy
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
 - 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
 - ½ łyżeczki ostrej papryki
 - 1 łyżeczka kuminu
 - ⅓ łyżeczki pieprzu
 - 1 łyżeczka soli
 - 1 garść świeżego oregano

**1**

PRZED ODPALENIEM GRILLA

przygotuj poszczególne składniki. Cukinię i paprykę pokrój na kawałki, a cebulę w grubą kostkę. Pomidory natnij i przelej wrzątkiem, ściągnij skórę i pokrój na mniejsze kawałki. Posiekaj czosnek i odmierz przyprawy.

2

ŻELIWNY WOK

umieść w miejsce rusztu, tak, aby po obu stronach były palniki. Odpal palniki i ustaw je w pozycji medium/low, palnik pod wokiem ustaw na minimum.

3

ZACZNIJ PRZYGOTOWYWAĆ LECZO

Położ na ruszcie kiełbasę a w woku zacznij przygotowywać leczo. Do woka dodaj smalec, dorzuć cebulę i mieszając poczekaj aż się zeszkli, dodaj czosnek i przyprawy. Pozwól im się podgrzać i dodaj paprykę. Po 10 minutach dorzuć do woka cukinię, a po kolejnych 5 pomidory i oregano.

4

ZAMKNIJ POKRYWĘ

i pozostaw aż sos trochę się zredukuje, jeżeli pomidory puszczą dużo wody możesz podkręcić moc palników. Dopraw do smaku solą i podawaj z kiełbasą i pieczywem.

5

SMACZNEGO

Kiełbasę możesz podać w całości razem z gorącym leczo, lub pokroić na mniejsze kawałki i wymieszać z warzywami.

6

OPCJONALNIE

Pokrój kiełbasę w grubą kostkę i przygotowanie leczo zacznij od obsmażenia jej w woku, następnie postępuj wg powyższej instrukcji.

Takie warzywne leczo możesz również zawekować, wystarczy gorące przełożyć do słoików zakręcić i odstawić do góry nogami.

ŻELIWNY WOK

INDEKS: 69618 IMPERIAL™ | REGAL™

INDEKS: 69617 BARON™ | SOVEREIGN™

Idealnie wypełnia miejsce jednej kratki rusztu. Umieszczając go nad mocnym palnikiem, uzyskasz wysoką temperaturę. Wok posiada otwór na uchwyt wielofunkcyjny, co zapewnia proste wyjmowanie i wkładanie rozgrzanego woka. Dzięki nóżkom umieszczonym pod wokiem z łatwością postawisz go na stole oraz w innych grillach. Aby zapewnić trwałość na wiele lat, wok należy konserwować przy użyciu oleju roślinnego.




ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

INDEKS: 69615

Żeliwo długo utrzymuje ciepło oraz zapobiega przywieraniu. Brytfannę można wykorzystać do pieczenia, zapiekania, duszenia i gotowania nie tylko żeberek. Brytfanna o wymiarach 44,5 x 17,5 x 18 cm, może być umieszczana wzdłuż rusztu, dzięki czemu zoptymalizujesz powierzchnię do grillowania.





**LECZO Z GRILLA. TA WĘGIERSKA
POTRAWA MA NA ŚWIECIE WIELE
ODMIAN, ALE GŁÓWNE SKŁADNIKI
TO PAPRYKA, CEBULA I POMIDORY
Z DODATKIEM AROMATYCZNYCH
PRZYPRAW.**

**WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY**

Broil King
Great Barbecues Every Time