**Królewskie leczo – pyszna potrawa na bogato**

***Podobnie jak w przypadku bigosu – ilu kucharzy, tyle jest wariantów wykonania leczo. Poniżej przedstawiamy autorską wariację przepisu, w którym nie zabrakło ani sezonowych warzyw, ani wyśmienitych wędlin.***

Danie pochodzi z Węgier i według oryginalnej receptury tworzone jest tylko z papryki, pomidorów, czosnku oraz cebuli. Węgierskie słowo „lescó” oznacza właśnie połączenie pomidorów z papryką. Smaży się je na smalcu, ale ostrożnie, aby nie rozgotować i zachować mięsistość składników. Tak przygotowane stanowi dodatek do dań mięsnych. Polską wersję leczo przyrządza się trochę inaczej - ma ono najczęściej dodatek mięsa oraz cukinii. I chociaż kucharze twierdzą, że w takiej wersji przypomina raczej francuskie ratatouille to i tak stało się jednym z najpopularniejszych polskich dań, szczególnie w okresie letnio-jesiennym.

– Przygotowując leczo mamy sporą dowolność, jeśli chodzi o wybór mięsa, które do niego dodamy – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. – Doskonale nada się zarówno kiełbasa, jak i boczek czy szynka. Wybierając nasz autorski dodatek warto jednak zwracać uwagę na jakość wędlin. Tylko te sprawdzone nadadzą naszemu posiłkowi doskonały smak i aromat.

**Przepis na królewskie leczo**

Składniki:

- 3 laski Kiełbasy wiejskiej z Wadowic Dobrowolscy

- 500 g Szynki z Wadowic Dobrowolscy

- 6 papryk

- 6 cukinii średniej wielkości

- 3 duże cebule

- 3 ząbki czosnku

- 2 papryczki chili

- 6 dużych pomidorów

- 3 łyżki suszonego majeranku

- 3 liście laurowe

- 4 ziarenka ziela angielskiego

- 4 łyżki sosu sojowego

- pieprz i sól

Sposób przygotowania:

Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w drobną kostkę. Cukinie obieramy ze skórki (jeżeli cukinie są bardzo dojrzałe i mają duże pestki, to dodatkowo usuwamy gniazdo nasienne) i kroimy w grubszą kostkę. Podobnie ( z wyjątkiem obierania ze skórki) postępujemy z paprykami. Cebulę przekrawamy na pół i kroimy w piórka, kiełbasę na plasterki, a szynkę w grubszą kostkę. Chili siekamy bardzo drobno, podobnie czosnek, który dodatkowo przed posiekaniem miażdżymy. Warzywa i wędliny przekładamy do osobnych misek.

Do dużego garnka wlewamy olej, rozgrzewamy go, wrzucamy czosnek oraz chili i chwilę podsmażamy (przez maks. 2 minuty) ciągle mieszając. Następnie dodajemy cebulę, którą podsmażmy do zeszklenia. Dorzucamy kiełbasę i szynkę, podsmażamy przez około 10 minut, co jakiś czas mieszając.

Dodajemy pomidory, paprykę oraz przyprawy (majeranek, sos sojowy, liście laurowe, ziele angielskie, sól i pieprz). Minimalizujemy płomień, przykrywamy garnek pokrywką i dusimy przez ok. 40 minut, co chwilę mieszając. Dodajemy cukinię i tym razem dusimy przez ok. 15 minut. Na koniec ściągamy pokrywkę i gotujemy na minimalnym ogniu przez ok. 5-10 minut, aby zredukować płyny.

Gotowe - można podawać na stół. Smacznego!

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)