

Zeleninové lečo

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Papriku očistíme, zbavíme jader a nakrájíme na nudličky. Rajčata nakrájíme na plátky. Cibuli dáme zpěnit na oleji, přidáme papriky a dusíme doměkka. Pak přidáme rajčata, osolíme, opepříme a necháme ještě chvíli podusit. Nakonec do zeleniny rozklepneme vejce a mícháme dokud nezhoustnou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 10 g
- **Vejce** - 200 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g

