

Lečo s klobásou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

6 paprik a 4 velká rajčata omyjeme, papriky zbavíme semeníku a vše nakrájíme na menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Klobásu nakrájíme na kolečka. Ve větším kastrole rozehřejeme sádlo, zpěníme na něm nakrájenou cibuli, hrnec stáhneme z ohně a cibulku zaprášíme mletou sladkou i pálivou paprikou. Hrnec vrátíme na plotnu vsypeme do něj nakrájené papriky, rajčata a klobásu, směs osolíme a opepříme. Dusíme tak dlouho, až je zelenina měkká a šťáva částečně vydušená. Lečo dochutíme solí a pepřem a podáváme ho s vařenou rýží nebo pečivem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Paprika zelená** - 240 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Maďarka KRÁSNO 190 g** - 290 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

