

# Pikantní lečo s chorizem

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

## Postup přípravy

Připravíme zeleninu. Omyté papriky nakrájíme na polovinu, zbavíme semínek a nakrájíme na proužky. Omytou cuketu nakrájíme na půlměsíčky, lilek na kolečka. Cibuli nakrájíme na plátky. Očištěné houby nakrájíme na plátky. Na rozpáleném oleji osmažíme cibuli a houby. Zamícháme, přidáme rajčata, cuketu, lilek a papriku a dusíme. Na jiné pánvi osmažíme nakrájené chorizo. Až je chorizo opečené přendáme do hrnce se zeleninou. Lečo dochutíme solí, pepřem, paprikou. Hotové lečo servírujeme posypané čerstvou pažitkou s opečenou bagetkou.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Lilek** - 100 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Houby čerstvé** - 100 g
- **Pažitka** - 3 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Chorizo 1 000 g** - 180 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 200 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

