

Houbové lečo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé lesní houby (nejlépe hříbky) 1 kg
- Velká cibule 4 ks
- Pálivější paprika 5 ks
- Olej dle potřeby 1 hrnek
- Sůl 1,5 lžička
- Červené papriky 5 ks
- Masový vývar na podlití 1 hrnek
- Rajský protlak 150 g
- Krupicový cukr dle chuti 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby důkladně očistěte a nakrájejte na kousky. V osolené vodě je povařte zhruba 5 minut (podle tvrdosti). Poté houby scedte, propláchněte studenou vodou a nechte okapat.

Cibuli oloupejte a nasekejte nebo nakrájejte na drobné kostičky. Papriky očistěte a nakrájejte na kousky. Cibuli opečte na rozehřátém oleji. Přidejte papriky, lehce je osmahněte, podlijte trochou vývaru a krátce poduste. Pak přidejte houby i protlak a prohřejte je.

Lečo dle chuti osolte, osladte a horké naplňte do vysterilizovaných sklenic. Sklenice pevně uzavřete

víčkem a při 90°C sterilujte asi 20 minut. Při servírování již takto připravené lečo jen ohřejte. Podávejte s pečivem nebo bramborami.