

Pikantní indické lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 3

- čerstvá houba 150 g
- olej nebo máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- bílá paprika 250 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kari 1 lžíce
- mletý zázvor 0.5 lžička
- mletá skořice 1 špetka
- chili 1 špetka
- mletý hřebíček 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- rajče 250 g
- menší cuketa 1 ks
- vejce 5 ks
- petržel nať 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Indie

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve si připravíme houby a zeleninu a pak vše nakrájíme na menší kousky. V pánvi rozehřejeme tuk, na něm osmažíme cibuli, přidáme houby a papriky, zamícháme a dochutíme solí a kořením a přikryté dusíme asi 20 min. Potom přidáme rajčata a cuketu a dusíme ještě několik minut.