Klobásové lečo s houbami

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- slanina 50 g
- olej 3 lžíce
- cibule 100 g
- zelená paprika 1 ks
- žampióny 500 g
- rajčata 130 g
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- pikantní měkká klobáska 100 g
- knorr hotová jíška 2 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.Slaninu a papriku nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka a rozkrájíme houby.

2.Slaninu vyrestujeme, přidáme cibuli a pečeme dozlatova. Sundáme z plotny a poprášíme mletou paprikou.

3.Vratíme zpět na plotnu a ihned přidáme pokrájenou papriku a žampióny. Dochutíme trochou soli a

pepře nebo použijeme Knorr Aromat. Pomalu restujeme 5 - 7 minut.

4.Rajče rozkrojíme na půlku, klobásu pokrájíme na tenké plátky. Vložíme rajče k leču a pomalu opékáme 2 - 3 minuty. Poté přidáme pokrájenou klobásu a zalijeme 150 ml studené vody. Přivedeme k varu.

5.Přidáme Knorr Hotovou jíšku. Povaříme 2 minuty a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s nudlemi nebo bílým chlebem.

Poznámka:

lepší je místo oleje použít sádlo