

Lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 2 lžíce
- Červená paprika 500 g
- Cibule 1 ks
- Měkký salám 200 g
- Rajčata 800 g
- Vejce 2 ks
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Cibuli nasekáme najemno. Papriky nakrájíme na nudličky. Rajčata nařízneme, spaříme, oloupeme a nakrájíme na kousky.

V hrnci rozpálíme sádlo, vsypeme cibuli a necháme ji zpěnit. Přidáme papriku a restujeme, až paprika změkne. Pak přidáme rajčata, sůl a společně dusíme doměkka.

Zatím si nakrájíme salám na kostičky. Do leča vsypeme nakrájený salám a prohřejeme. Do hrníčku rozklepneme vejce, rozmícháme je vidličkou a zahustíme jím lečo. Nakonec klasické lečo ochutíme solí a pepřem.

Hotové klasické lečo podáváme s čerstvým pečivem, nejlépe chlebem.