

# Lečo pro vegetariány podle paní Horváthové

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- česnek 2 stroužek
- saturejka 1.2 lžíce
- rajčata 5 ks
- rajčatová šťáva 2 dl
- cibule 2 ks
- olej 1 dl

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji podusíme cibuli do sklovata. Česnek prolisujeme a přidáme jej k cibuli.

Poté přidáme na čtvrtky nakrájené, jáderek zbavené rajče a nakrájenou papriku, pokud možno žlutou, zelenou i červenou.

Přilijeme rajčatovou šťávu, ochutíme solí, pepřem, posypeme saturejkou. Během 15 minut máme hotovo.

Tip: Podáváme s rýží, k masům nebo s vejcem.

**Poznámka:**

dle chuti sůl a pepř