

Lečo po maďarsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čabajka 250 g
- zelené papriky 6 ks
- rajčata 4 ks
- cibule 2 ks
- sádlo 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata i papriky dobře omyjeme, papriky zbavíme semeníku, oboje nakrájíme na menší kousky
2. Cibuli oloupeme a nakrájíme na menší plátky
3. Klobásu můžeme také oloupat a pokrájíme ji na tenčí kolečka
4. Ve větším hrnci rozežřejeme olej (sádlo) a zpěníme cibuli, pak hrnec stáhneme z přímého ohně a zaprášíme cibuli mletými paprikami (nesmí projít varem, jinak nám papriky zhořknou!)
5. Do hrnce dále přidáme pokrájenou klobásku, papriky a rajčata a vše za občasného míchání dusíme
6. Nezapomeneme dochutit solí (vegetou) a pepřem
7. Jakmile je zelenina měkká a šťáva částečně vydušená, máme hotovo

8. V případě potřeby znovu dochutíme solí a pepřem a podáváme horké.

Doporučení:

Nejlépe se k leču hodí čerstvý chléb, popřípadě rýže. V Čechách přidáváme do leča i vajíčko (v bodě 5 tohoto receptu).

Poznámka:

Klobásku můžeme nahradit salámem nebo párky, pro pravé milovníky ohnivé kuchyně navrhuje přidat do leča chilli papričky.