

Cuketové lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 4 ks
- rajčata 4 ks
- mletá pálivá paprika 10 g
- Knorr Inspirace Boloňské špagety 1 balení
- česnek 3 stroužek
- rajčatový protlak 40 g
- červená cibule 2 ks
- mletá sladká paprika 15 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu rozkrájejte podélně napůl a pak zas napůl. Nožem odstraňte jadérka, tak že povedete řez podél zelené části.

Cibuli a česnek nakrájejte na drobné kostičky. Rajčata na velké kostičky.

Na dobře rozehřátém tuku smažte cibuli a česnek. Následně přidejte cuketu a mletou papriku. Ještě chvíli smažte, přidejte rajčatový protlak, čerstvá rajčata a vlijte cca 0,5 litru vody.

Knorr Inspirace Boloňské špagety smíchejte s nevelkým množstvím vody. Přidejte k leču a přiveďte je k varu.

Lečo můžete servírovat jako samostatné bezmasé jídlo nebo ke klobáse na teplo nebo za studena, nebo jako přílohu k masovým jídlům.

