Lečo polévka

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Slanina 30 g
- Cibule 1 ks
- Rajčata 4 ks
- Zelené papriky 5 ks
- Klobásy 50 g
- Mletá červená paprika 2 lžička
- Pepř, sůl 1 lžička
- Olej 2 lžíce
- Voda 700 ml
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bahrajn

Počet porcí: 4

Postup:

Recept je stejný jako při přípravě klasického leča. Papriku jsem si nakrájela na kostičky (do leča dávám proužky) a rajčata na měsíčky. Slaninu jsem si nakrájela na malé kostičky a ve vyšším hrnci jsem si ji nechala roztát. Přidala jsem nadrobno nakrájenou cibuli. Počkala jsem dokud cibule zesklovatělé a pak jsem přidala mletou červenou papriku. Pouze chvilku jsem ji nechala na ohni a přidala jsem nejprve rajčata (pustí šťávu) ak nim jsem přidala papriku. Klobásu jsem si nakrájela také na menší kousky a přidala jsem ji k paprice. Následovala už jen sůl a pepř. Takto jsem nechala lečo vařit 30 min. Já jsem musela lečo podlít troškou vody, neboť šťáva co vznikla vařením se odpařila. Po 30 min., Když už bylo všechno měkké, vybrala jsem co nejvíc kousků klobásy a zbylé lečo jsem ponorným mixérem rozmixované. Do rozmixovaného leča jsem přilila vodu a nechala jsem polévku sevřít. Stačí povařit 10 min. a polévka je hotová.
Jak vložku do polévky jsem si připravila omeletu z 2 vajíček, kterou jsem pak srolované a nakrájela na proužky.
Polévku jsem servírovala tak, že jsem do ní vložila omeletového pásky a na to kousky odložené klobásy.