

# Rychlé lečo

**Kategorie:** [Ostatní](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cibule 1 ks
- rajčata 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- sádlo 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Poměr surovin volíme podle chuti. Zeleninu očistíme, papriky důkladně zbavíme peciček a nakrájíme na nudličky. Rajčata nařízneme, spaříme vroucí vodou a oloupeme. Pak je nakrájíme na kolečka. Podle možností je také zbavíme peciček. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Do hrnce dáme sádlo nebo jiný tuk, rozejdeme, přidáme cibuli a chvíli podusíme. Potom přidáme pokrájenou papriku a dusíme do poloměkka. Nakonec přidáme rajčata, podle chuti osolíme a udusíme doměkka. Ještě horké lečo plníme do čistých zavařovacích sklenic, které dobře uzavřeme.

Sklenice s lečem vložíme do zavařovacího hrnce s dírkovanou vložkou s mírně zahřátou vodou. Sterilizujeme 15 minut od bodu varu. Sklenice s lečem vyjmeme z hrnce a necháme vychladnout.