

Lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- cuketa 0.5 ks
- pálivá mletá paprika 1 špetka
- máslo 3 lžíce
- rajče 4 ks
- mletý černý pepř 3 špetka
- sůl 2 lžička
- cibule 4 ks
- zelená paprika 4 ks
- měkká uzenina (gothaj) 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na másle zpěníme cibuli, přidáme na kostky nakrájenou uzeninu a osmažíme ji.

Postupně přidáme na větší proužky pokrájenou papriku, na kostky nakrájenou cuketu, sůl, pepř a papriku. Vše promícháme. Přikryjeme poklicí a necháme chvíli dusit.

Asi po 2 - 3 minutách přidáme pokrájená rajčata, promícháme a opět na chvíli přikryjeme poklicí. Před dokončením vmícháme vidličkou rozmíchaná vejčka a necháme je zatuhnout.

Lečo podáváme s krajícem chleba nebo vařenými bramborami. Pro jedlíky můžeme přiložit plátky houskového knedlíku - lečo s knedlíkem chutná skvěle.