

Lečo s čabajskou klobásou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 2 lžíce
- střední cibule 2 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- větší zelená paprika 6 ks
- velké rajče 4 ks
- kvalitní klobása 250 g
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Papriky a rajčata omyjeme, papriky zbavíme semeníku a oboje nakrájíme na menší kousky. Cibuli a klobásu oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka.
2. Ve větším kastrole rozehřejeme sádlo nebo olej, zpěníme na něm nakrájenou cibuli, hrnec stáhneme z ohně, aby se snížila teplota tuku, a zaprášíme mletou sladkou i pálivou paprikou.
3. Přidáme nakrájené papriky, rajčata a oloupanou a na kolečka nakrájenou klobásu. Osolíme, opepríme a dusíme doměkka. Občas zamícháme a dusíme, až je zelenina měkká a šťáva částečně

vydušená.

4. Nakonec lečo dochutíme solí a pepřem. Podáváme jako lehkou večeři s vařenou rýží nebo pečivem.