

Těstovinové lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uvařená těstovinová rýže 200 g
- Rajčata 4 ks
- Papriky 3 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme na kousky pokrájenou zeleninu, osolíme, opepříme a dusíme, dokud se nevypaří většina vody puštěná z rajčat. Ke změkklé zelenině přidáme těstoviny, necháme prohřát, přilijeme celá vejce a mícháme, dokud se nesrazí. Na talíři posypeme zelenou petrželkou.