

Zeleninové lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rajčata 4 ks
- Zelený nebo bílý paprikový lusk 4 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Voda na podlití 0.5 hrnek
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji necháme zesklovatět drobně nasekanou cibuli, přidáme očištěné a na nudličky pokrájené papriky, krátce orestujeme, mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme asi 15 minut. Pak přidáme pokrájená rajčata a ještě 10 minut dusíme. Směs osolíme, opepříme a nakonec vmícháme vejce. Za stálého míchání je necháme srazit a ihned podáváme s čerstvým pečivem nebo s vařenými brambory.