

Lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Paprika 6 ks
- Velká rajčata 4 ks
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Čabajská klobása 180 g
- Vejce 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Pažitka na posypání 1 hrst
- Chléb k podávání 0.5 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli oloupu a nakrájím nadrobno. Papriky omyju, zbavím semeníků a nakrájím na malé kostky. Pak omyju rajčata, rozpůlím je, vykrájím z nich 'bubáky' a nakrájím je na kostky.
2. V kastrolu rozežhřeju olej, nechám na něm zpěnit cibulku, přidám rajčata a papriky, osolím, opepřím a opékám tak dlouho, až se vydusí všechna voda. Trvá to asi 10 minut.

3. Mezitím si klobásu oloupu, nakrájím na kousky nebo kolečka a nechám ji na pánvi osmahnout. Dělam klobásu zvlášť proto, aby tuk, který se z klobásy vysmaží, nezůstal v leču.

4. Nakonec do zeleniny rozklepnu vejce, promíchám, stáhnu trochu plamen a za občasného míchání smažím tak dlouho, až mají vejce krémovou konzistenci. Trvá to asi 3 minuty. Navrch leča dám vysmaženou klobásu, posypu pažitkou a podávám chlebem.