

Zeleninové lečo s klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- klobása 250 g
- zelená paprika 6 ks
- rajčata 4 ks
- vejce 3 ks
- cibule 2 ks
- olej 2 lžíce
- pepř 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata i papriky dobře omyjeme, papriky zbavíme semeníku, oboje nakrájíme na menší kousky
2. Cibuli oloupeme a nakrájíme na menší plátky
3. Klobásu můžeme také oloupat a pokrájíme ji na tenčí kolečka
4. Ve větším hrnci rozejdeme olej a zpěníme cibuli
5. Do hrnce přidáme pokrájenou klobásku, papriky a rajčata a vše za občasného míchání dusíme
6. Přidáme vejce, která dobře zamícháme do paprik a rajčat
7. Nezapomeneme dochutit solí a pepřem
8. Jakmile je zelenina měkká, máme hotovo
8. V případě potřeby znovu dochutíme solí a pepřem a podáváme horké.

Doporučení:

Nejlépe se k leču hodí čerstvý chléb, popřípadě rýže.

Poznámka:

Klobásku můžeme nahradit salámem nebo párky, pro pravé milovníky ohnivé kuchyně navrhuje přidat do leča chilli papričky. Zeleninu lze doplnit o další druhy, vhodný je například sterilovaný

hrášek, kostičky dýně apod.