

# Lečo s jogurtem

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- větší cibule 2 ks
- dle potřeby olej 1 ks
- trocha pálivá paprika 1 ks
- pepř 0.5 lžička
- středně velká rajčata 4 ks
- bílá paprika 2 ks
- menší cuketa 1 ks
- plnotučný jogurt 1 ks
- podle chuti sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Cibuli nakrájíme na hrubší kousky a necháme zesklivatět na oleji. Přidáme pálivou papriku, pepř a chvilku osmahneme. Přidáme zbylou zeleninu pokrájenou na středně velké kostky. Osolíme, zakryjeme pokličkou a 15–20 minut dusíme.

Když je zelenina měkká, necháme odpařit přebytečnou vodu. Osolíme. Lečo podáváme na talíři ozdobené kopečkem plnotučného smetanového jogurtu nebo zakysanou smetanou.