

Rychlé lečo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Zeleninová směs 1 ks
- Drůbeží párky 4 ks
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na másle zpěníme mouku a připravíme světlou jíšku. Zalijeme ji studenou vodou. Přisypeme zeleninovou směs na lečo a dáme povařit, dokud zelenina nezměkne, asi deset minut. Přidáme nakrájené párky, osolíme a opeříme. Podáváme s chlebem.