

# Lečo s lančmítem a houbami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

591 kalorií , 35 g cukrů , 27 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/leco-s-lancmitem-a-houbami>

## Příprava

Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme. Olej rozpálíme v hrnci, dáme orestovat cibulku. Když je orestovaná, přidáme na nudličky nakrájené papriky, podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Když jsou papriky napůl měkké, přidáme na kostičky nakrájená rajčata a dusíme doměkka. Poté přidáme houby a na kousky nakrájený lančmít, osolíme, opeříme a dusíme doměkka. Podáváme s chlebem.

## Ingredience

- ✓ 250 g hub
- ✓ 0,5 kg rajčat
- ✓ 0,5 kg paprik
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 konzerva Luncheon Meatu (lančmítu)

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod