

Lečo z patizónu



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1036 kalorií , **1 g** cukrů , **79 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/leco-z-patizonu>

Příprava

Patizóny očistíme, pokrájame na pásiky. Rajčiny sparíme a tiež pokrájame. Plátky slaniny ponakrajujeme na krebienky, opražíme ich do chrumkava a vyberieme na tanier. Do výpeku dáme pokrájanú cibuľu, pridáme patizóny a rajčiny, osolíme, okoreníme pridáme pokrájaný cesnak a udusíme do mäkka. Odkryjeme a šťavu necháme vydusiť. Pridáme na kolieska pokrájané debrecinské párky a premiešame. Vajcia rozšľaháme so smotanou, vlejeme do leča dobre premiešame a povaríme kým nestuhnú. Nakoniec pridáme par posekaných lístkov bazalky.



Tip k receptu

Podávame ozdobené opraženou slaninou, s chlebom alebo so zemiakmi.

Ingrediencie

- ✓ 1 patizon cca 500 g
- ✓ 100 g uzené slaniny
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 200 g debrecinských párků
- ✓ 4 vejce
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ troška čerstvé bazalky
- ✓ troška soli
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 2 stroužky česneku

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod