

Zeleninové lečo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

319 kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninove-leco>

Příprava

Cibuli nasekáme najemno a zpěníme na oleji. Rajčata spaříme, zbavíme slupek a nakrájíme na osminky. Papriky nakrájíme na proužky, uzeninu na kostičky. Uzeninu vložíme na cibulku a osmahneme. Přidáme papriku, osolíme, opeříme, podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Poté vložíme rajčata a dodusíme. Na závěr všleháme vejce, ihned po zatáhnutí odstavíme.

▣ Tip k receptu

Pro milovníky ostřejších jídel je možné dochutit špetkou pálivé papriky.

Ingredience

- 5 ks větších rajčat
- 7 ks bílých, větších paprik
- 1 lžička soli
- 4 ks vejce
- 1 ks větší cibule
- 1 lžička pepře
- 30 dkg uzeniny dle chuti

Kategorie

Zelenina, Ostatní

