
Lecso 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3298 razy.

W rownych czesciach (np. 1/2 kg)

papryka,

pomidory,

cebula

marchewka.

Najpierw kroimy marchewke - ja lubie w plasterki, ale orginalnie powinno sie kroic w kostke, wrzucamy ja na goracy olej, nastepnie kromy cebule na polplasterki - dorzucamy do marchewki, potem to samo z papryka i nakoniec dodajemy do calosci pomidory (mozna przedtem sparzyc i obrac ze skorki). Dusimy wszystko razem, az warzywa zmiekna i troche odparuja - oczywiscie wszystko solimy do smaku.

Podajemy np. z parowkami krojonymi w plasterki, albo z kawalkami kurczaka do wszystkiego podajemy ryz albo ziemniaki puree.

Przepis na leczo pochodzi od prawdziwej Wegierki - ojcie jakis czas temu pracowal na Wegrzech - i przywiozl ten przepis stamtad.

Papryka na leczo najlepsza jest zolta - taka jaka mozna kupic tylko latem niezbyt miesista.

Smacznego

From: "Joanna" <joannaz@kki.net.pl>