
Lecso 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2878 razy.

Równe części:

pomidory,

papryka (zielona)

cebula,

kiełbasa

Inne składniki:

śłonina ew. smalec,

słodka i ostra papryka w proszku lub/i mała czuszka ,

sól, pieprz,

szczypta cukru.

Na roztopionym tłuszczu doprowadzamy do zeszklenia cebulę z dodaną słodką sproszkowaną papryką. Dodajemy pokrojoną zieloną paprykę (nie za drobna kostka) i czuszkę, kiedy papryka lekko zmięknie dodajemy pomidory, doprawiamy ostrą papryką w proszku w/g gustu i szczyptą cukru. Na koniec dodajemy przesmażoną osobno kiełbasę z całym wytopionym tłuszczem. Teraz to już tylko kilka chwil na gazie i ... do schłodzenia, bowiem najlepsze jest leczo odgrzewane - jak bigos - i jak bigos tłuste.

Dlatego podaje się je z wytrawnym czerwonym winem (węgierskim).

Smacznego

From: "Elżbieta Gnatowska" <egnatowska@uzp.gov.pl>