
Leczo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6503 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 50 min.

1,5 kg zielonej papryki,

600 g pomidorow,

150 g cebuli,

6 lyzek smalcu,

2 plasterki wedzonego bekonu,

1 lyzeczka papryki, sol.

1. Papryke i pomidory umyc. Z papryki wyjac gniazda nasienne i pokroic na plasterki. Pomidory sparzyc, zdjac skore, pokroic na cwiartki. Cebule obrac, pokroic na plasterki a nastepnie na pol. Bekon pokroic w kostke.

2. Na patelni smazyc bekon tak dlugo, az stopi sie tluszcz. Dodac mielona papryke, przelozyc do garnka, dodac cebule, zielona papryke, pomidory, sol i

pieprz. Najpierw gotowac na duzym ogniu, a kiedy polowa wody wyparuje,

zmniejszyc ogien, przykryc i gotowac tak dlugo, az skladniki beda miekkie.

3. Leczo mozna rowniez przyrzadzic z ryzem (wrzucic do garnka z papryka i dolac troche wody) lub z pieczona kielbasa, pokrojona na kawalki lub plasterki.

Mozna takze przed podaniem wbic do leczo 1 lub 2 jajka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)