Węgierskie leczo

data aktualizacji: 2019.06.18 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg białej papryki
- 1 kg cebuli
- 1 kg mięsistych pomidorów
- 1 duża łyżka smalcu
- 2 czubate łyżeczki czerwonej słodkiej papryki
- 1 czubata łyżeczka papryki wędzonej
- ¼ łyżeczki chili
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Pomidory umyć, sparzyć i zdjąć z nich skórkę. Pokroić w grubą kostkę. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w grubą kostkę. Cebulę obrać i pokroić w półplastry.

W rondlu rozgrzać smalec i przesmażyć cebulę na złoto. Dosypać paprykę słodką, wędzoną i chilli, dobrze wymieszać i smażyć, uważając by nie przypalić papryki, bo będzie gorzka. Następnie dodać pokrojoną paprykę i pomidory. Przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Dusić do zmięknięcia papryki.

Do dania można dodać pokrojoną w plastry, uprzednio przesmażoną kiełbasę.

Leczo podawać z białym pieczywem lub jako dodatek do dań mięsnych.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32411-wegierskie-leczo