

Tradycyjne węgierskie leczo



Autor: **mjakmagdalena**
Przepisów: **70** Ocena: **598**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 papryki w różnych kolorach
- 3-4 pomidory lub zamiennie pomidory bez skórki z puszki
- 2-3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki smalcu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- Kawałek dowolnej kiełbasy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę pokrój w paski, cebulę w piórka. Pomidory sparz i obierz ze skórki i pokrój w dużą kostkę. Kiełbasę pokrój w plasterki.
- 2 W szerokim rondlu rozgrzej smalec i zeszklij cebulę. Dodaj łyżeczkę papryki w proszku, zamieszaj. Dzięki papryce tłuszcz wydobędzie głęboki smak i aromat suszonej papryki .

Po chwili dodaj świeżą paprykę i pokrojoną w plastry kiełbasę. Następnie pomidory i rozdrobniony czosnek oraz sól i pieprz do smaku.
- 3 Na początku duś leczo parę minut pod przykrywką, następnie ściągnij przykrywkę, żeby odparować nadmiar płynu. Papryka powinna być miękka, ale nie rozgotowana.
- 4 Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: