

Lečo s klobásou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

6 paprík a 4 veľké paradajky umyjeme, papriky zbavíme semenníka a všetko nakrájame na menšie kúsky. Cibuľu olúpeme a nakrájame na tenké kolieska. Klobásu nakrájame na kolieska. Vo väčšom kastrole rozohrejeme masť, speníme na nej nakrájanú cibuľu, hrniec stiahneme z ohňa a cibuľku zaprášime mletou sladkou aj štipľavou paprikou. Hrnec vrátime na platňu a vsypeme doň nakrájané papriky, paradajky a klobásu, zmes osolíme a okoreníme. Dusíme tak dlho, kým nie je zelenina mäkká a šťava čiastočne vydusená. Lečo dochutíme soľou a čiernym korením a podávame ho s varenou ryžou alebo pečivom.

Ingrediencie

- **Farmárske klobásky** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paprika zelená** - 240 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Sadlo** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Paprika sladká mletá** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

