



PRAVÉ MAĎARSKÉ PIKANTNÉ LEČO OD HUGA





Naozajstná pochúťka hotová za 15 minút!
Vyskúšajte, je fantastické!! Robím ho roky a nikdy nesklamalo.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)



5 stredne veľkých rajčín
4 papriky
1 veľkú cibuľu
1 malú klobásku (ak chcete pikantnú)
soľ
olej (alebo masť)
červenú mletú papriku

Postup:

Cibuľu pokrájanú na väčšie kúsky osmažte na oleji alebo bravčovej masť. Pridajte pokrájanú papriku (Pozor!!! papriku pokrájajte celú, aj s jadrami), neskôr rajčiny a pokrájanú klobásku. Ochuťte soľou a mletou paprikou. V žiadnom prípade nepridávajte vodu. Zelenina si sama pustí lahodnú, vynikajúcu šťavu. Ak chcete aby bolo lečo pikantné, pridajte jednu štiplavú čerstvú papriku alebo mletú štiplavú papriku.

Počas dusenia zeleninu zláhka miešajte. Neduste dlho aby sa nerozpadla.

HOTOVO!

S čerstvým chlebíkom dobrota že až! "manam"!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo