

Lečo na zimní období

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Kamila S.

Suroviny

2 kg paprik

2 kg rajčat

cibule

sádlo (olej)

Postup

Cibuli nakrájíme nadrobno a necháme osmahnout na tuku, přidáme očištěné, nakrájené papriky a necháme asi 5-8 minut podusit. Potom přidáme nakrájené rajčata, která jsme předtím spařili a sloupali. Dusíme opět asi 5-8 minut. Do tohoto množství nakonec ještě přidáme 2-3 lžíce sádla (tuk vytvoří nahoře vrstvu, která brání zkažení). Ještě teplé dáváme do sklenic a uzavřeme víčky. Sklenice sterilizujeme asi 15 minut při teplotě 80-90°C.

V zimě po otevření lečo pouze osolíme, okořeníme a přidáme uzeninu a vejce.

Poznámka

*