

## **LECZO**

składniki:

75 dag papryki (50 dag zielonej i 25 dag czerwonej lub żółtej), 60 dag dojrzałych pomidorów, 50 dag cebuli, około 8 dag smalcu, łyżka koncentratu pomidorowego, 15 dag wędzonego, chudego boczku lub 10 dag wędzonej słoniny, 40 dag cienkiej kiełbasy, 1-2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku, czuszka lub ostra papryka w proszku, sól do smaku

Smalec rozgrzej w rondlu, dodaj pokrojony boczek lub słoninę oraz kiełbasę i lekko zrumień. Dodaj pokrojoną w półplasterki cebulę i zeszklij, przykryj pokrywką i podduś aż trochę zmięknie. Z papryk wytnij gniazda nasienne i pokrój w paski, dodaj do rondla, zamieszaj. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój i dodaj do duszących się warzyw wraz z koncentratem pomidorowym. Przypraw obiema paprykami i solą. Wszystko starannie wymieszaj, przykryj garnek i duś 12-15 minut od czasu do czasu mieszając. Jeśli leczo jest zbyt rzadkie zdejmij pokrywkę i odparuj część sosu.

W prawidłowo przygotowanym leczo cebula jest dość miękka ale nie rozgotowana a papryka jędrna i bez odstającej skórki, pomidory powinny się częściowo rozpaść i utworzyć gęsty sos. Leczo można podawać z ryżem lub świeżym pieczywem, najlepiej razowym.

Smalec, choć niezbyt zdrowy jest typowym tłuszczem węgierskim, leczo przygotowane na oleju będzie miało zupełnie inny smak, dlatego warto od czasu do czasu przygotować je wedle węgierskiej tradycji ☺