



PIKANTAIS UNGĀRU LEČO NO HUGO





*gatavo***Hugo**

Gardumiņš, kas gatavs 15 minūtēs!
Gatavoju to gadiem ilgi un neapnīk.

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)



5 vidēja lieluma tomāti

4 zaļās paprikas (ja iespēja tikt pie PCR, kas ir plānāka, gaišāka, ar asumiņu)

1 liels sīpols

Desa (pēc izvēles, bet to gan mūsu pašu – žāvēto, pusžāvēto...)

Sāls

Eļļa vai tauciņi

Sarkanā maltā paprika

Procedūra:

Apcepriet sīpolus, sagrieztus lielākos gabaliņos. Pievienojiet sagrieztu papriku (Uzmanību !!!, te var griezt ar visām sēkliņām), pēc brīža sagrieztus tomātus un sagrieztu desu. Bagātina ar sāli un malto papriku. Nekādā gadījumā nepievienojiet ūdeni. Šķidrums būs no dārzeņiem. Ja vēlaties, lai lečo būtu pikantāks, pievienojiet aso čili pipariņu vai maltu aso papriku.

Sautējiet, ik pa brīdim viegli apmaisot. Ne par ilgu, lai tie nesāktu izjukt.

GATAVS!

Ar svaigu maizi - "mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo