




Węgierskie leczko z białymi paprykami na obiad i do słoika

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [przetwory](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

papryka biała - 6-8 szt.

cebula - 2 szt.

papryka wędzona w proszku - 1 łyżeczka

papryka słodka w proszku - 2 łyżeczka

olej do smażenia - 2 szt.

pomidory podłużne - 3 szt.

koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

sól - - do smaku

chili - - do smaku

Dodatkowe info:

Prawdziwe węgierskie leczko zawiera białą paprykę, cebulę, paprykę wędzoną i słodką. Podaje się je do mięs, jaj lub dodaje kielbasę. Ja dodałam białą gotowaną fasolę Jaś. Polecam dla wegan. Leczko można zawekować i schować do spizarni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki umyć przekroić na ćwiartki, a ćwiartki w paseczki. Cebule pokroić w dość dużą kostkę. Rozgrzać patelnię wlać olej i zeszklić cebulkę aż prawie zacznie się rumienić - karmelizować. Następnie dodać papryki w proszku i pokrojone papryki. Mieszać i dusić, posolić do smaku. Kiedy papryka lekko zmięknie dodać posiekane pomidory wcześniej obrane ze skórki. Dusić 30 minut. Na koniec dodać koncentrat i dusić jeszcze kilka minut. Gorące zamykać w wyparzonych słoikach i pasteryzować ok. 20 minut.