

# Zeleninové lečo na zavaření



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 1

**907** kalorií , **70 g** cukrů , **45 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zeleninove-leco-na-zavareni>

## Příprava

Papriky očistíme, vyndáme semínka a nakrájíme na nudličky. V kastrolu zahřejeme olej a dáme tam na cibuli papriky, které osolíme a dáme dusit. Rajčata spaříme horkou vodou a oloupeme slupku, pak je nakrájíme na kousky a přidáme k paprikám a ještě chvíli podusíme. Ještě horké plníme do skleniček a sterilujeme 20 minut při 85 stupních. Z takto připraveného leča můžeme kdykoliv připravit chutné lečo s vejci a klobásou tak, že na oleji osmahneme cibulku, přidáme lečo, prohřejeme a zahustíme vejci a dle chuti můžeme přidat i nakrájenou klobásu.



## Ingredience

- 1 kg papriky (kapie)
- 1 kg rajčat
- 1 velká cibule
- 2-4 lžíce rostlinného oleje
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika, Ostatní