



Pikantní lečo s chorizem



Druh jídla:



Předkrmy a chuťovky

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny

Paprika sladká mletá Avokádo

Pepř barevný celý Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

2 červené papriky

100 g hub

2 červené cibule

1 lilek

2 klobásy chorizo

200 ml rajčatového pyré

2 cukety

1 svazek pažitky

olej řepkový

Způsob přípravy

Připravíme zeleninu. Omyté papriky nakrájíme na polovinu, zbavíme semínek a nakrájíme na proužky. Omytou cuketu nakrájíme na půlměsíčky, lilek na kolečka. Cibuli nakrájíme na plátky. Očištěné houby nakrájíme na plátky.

Na rozpáleném oleji osmažíme cibuli a houby. Zamícháme, přidáme rajčata, cuketu, lilek a papriku a dusíme. Na jiné pánvi osmažíme nakrájené chorizo. Až je chorizo opečené přendáme do hrnce se zeleninou. Lečo dochutíme solí, pepřem, paprikou.

Hotové lečo servírujeme posypané čerstvou pažitkou s opečenou bagetkou.