



1. A lecsó egy olyan étel, amit szinte mindenki másként főz. Talán csak abban egyeznek meg a lecsórajongók, hogy kell hozzá vöröshagyma, paradicsom, paprika és piros paprika, de már ezek aránya sem egyértelmű. Nagyjából azért az 1 rész hagyma, 2 rész paradicsom, 4 rész paprika tekinthető amolyan irányadónak. Ettől kezdve azonban a hozzávalók darabolása, majd a főzés folyamata - mi mikor kerül a lábasba vagy a bográcsba? - akár „vallásháborúvá” is terebélyesedhet.

2. Az első kérdés, milyen alapanyagok a legjobbak hozzá? A paradicsom attól függően legyen lédús, hogy mikor kerül a lecsóba. Ha ebből főzünk alapot, tehát az elején, akkor az a jó, ha minél levesesebb. Ha a paprika után kerül majd bele, akkor inkább a húsos, kevésbé lédús fajtát válasszuk. Van aki esküszik arra, hogy a lecsó csípősen az igazi. Ezért az édespaprika egy részét boggyiszlói paprikával helyettesíti, illetve néhány, hegyes, erős, méregzöld paprikát karikáz majd bele. Ilyenkor a gyerekeknek és azoknak, akik nem szeretik a csípőset, már hozhatunk is valami készet az ételfutárral. A magam részéről kedvelem a szolidan csípőset, néha az erőset, de ennél is jobban kedvelem, ha mindannyian együtt eszünk. Szóval az erőset majd a végén teszem bele a tányéromon - többek közt erre is kitűnő az Erős Pista vagy a csípős Piros Arany -, így aki nem szereti „tüzesen”, annak nem kötelező kínlódnia, nyugodtan ehet, amennyi csak belefér.

3. A második kérdés: mit milyenre vágjunk? A hagymát finomra vagy félkarikákra? A paradicsomot és a paprikát karikákra vagy nagy kockákra, esetleg a paradicsomot cikkekre? Amíg ezen medítálunk, a paradicsomokat, miután tetejüket kereszt alakban bevágtuk,

mártjuk forrásban lévő vízbe, hogy a héját lehúzhassuk. Nem szép a lecsóban kunkorodó paradicsomhéj látványa. Javasolom ezután, hogy a hagyma finomra, a paradicsom kicsi, a paprika pedig kb. 3 centis kockákra legyen vágva.

4. A hozzávalókat felaprítottuk, de milyen zsiradékon kezdjük párolni a hagymát? Szalonna kiolvasztott zsírján, házi disznózsíron, libazsíron vagy olajon? Egyben állapodjunk meg: se olívaolaj, se margarin ne legyen! A többi jöhet. Talán az a legjobb, ha apró kockákra vágunk egy kis darab füstölt szalonnát (fele annyit mint a hagyma mennyisége), bográcsba rakjuk, egy kevés olajat öntünk rá vagy zsírt adunk hozzá és kevergetve a zsírját kisütjük. A hagymát hozzáadjuk, kevergetve megfonnyasztjuk.

5. Ismét egy dilemma. A hagymán pirítsuk-e le a fölkarikázott kolbászt, amit a lecsóba szánunk?

Szerintem nem érdemes, mert akkor túlságosan is szétfő, kiszárad a főzés végére. Ezt így akkor meg is beszéltük, de mi a helyzet a fokhagymával? Vannak, akik el sem tudják enélkül képzelni a lecsót, amit - amúgy helyesen - a megfonnyasztott vöröshagymán egy kicsit megfuttatnak. Én imádom a fokhagymát, de szerintem a lecsóba nem kell, nem való! Haladhatunk tehát tovább a főzéssel, a tűzről leemelt szalonnás, hagymás alapot szórjuk meg pirospaprikával. Jóféle házit vagy a különleges elnevezésűt használjuk, ami csípősségmentes paprika, de ebben van a legtöbb színezőanyag. Minden kiló zöldpaprikára kb. 1 csapott evőkanálnyit számoljunk.

6. Megoszlanak a vélemények - legalább annyira mint egy Fradi-Dózsa meccsen - arról, hogy először a paradicsom kerül-e a hagymás alapra, azután a paprika, vagy fordítva (ez a szerb eredetű változat), netán együtt az egész. Én már mindet kipróbáltam, az első változat a pörköltre, a második egy jóféle ragura hasonlít, míg amikor együtt kerülnek a bográcsba, az úgy a kettő közötti állagú lesz. Mindenesetre ha leveses, szaftos lecsót szeretnénk, pláne, ha majd később rizzsel vagy galuskával akarjuk gazdagítani, akkor a hagymás alapot először a paradicsommal kínáljuk meg, és addig főzzük, amíg szinte mártás nem válik belőle. Ez kb. negyedóra, bár a mennyiségtől függ.

7. Reformétkezés ide vagy oda, só is kell a lecsóba. Igen ám, de mikor tegyük bele? Egy biztos, ha a lecsó kész, akkor már késő. Tehát lehet sózni a hagymát, amikor éppen a szalonnás zsiradékon fonnyasztjuk. Ennek előnye, hogy a só elkezdi ízekre szedni a hagymát, ami így hamarabb szétfő, nem marad darabos. Kerülhet a só a paradicsomra, szintén azért, hogy jobban szétfőjön, de kerülhet majd a paprikára is. Tán az utóbbi a legkevésbé szerencsés, mert akkor a paprika is megtötyed, kicsit sem marad roppanós a húsa. Szóval, sózzuk meg a paradicsomos alapot, az a tuti.

8. Víz és cukrot tegyünk-e bele? Igazából egyik sem szentségtörés. Ha sok a paradicsom a lecsóban (több mint a javasolt aránynál) akkor kicsit savanyú lehet az íze, amit remekül ellensúlyoz egy kevés cukor. Ha a paradicsom nem elég leveses, nem lesz túl szaftos a lecsó, ilyenkor szükség lehet egy kevés vízre. Ez persze inkább a paradicsomos alappal főzött

lecsóra igaz. Amikor egyszerre kerülnek az alapra a hozzávalók, már nincs annyira szerepe sem a víznek, sem a cukornak. Ha pedig a paprika pirul először a hagymás alapon, és csak azután kerül rá a paradicsom (cikkekre vágva), akkor ez egy jóféle ragura fog hasonlítani, ebbe végképp nem valók a fent említettek. Pontosabban, a hagymára tehetünk egy kevés vizet, hogy biztosabban szétfőjön, de mire belekerül a paprika, újra süssük a zsírjára. Na de ne ragozzuk tovább, mehet a paradicsomos alapba a kockákra vágott paprika. Nagyjából 15 perc főzés és kész is a lecsó, pontosabban a főzés végé felé hozzáadjuk a lehéjazott, karikákra vágott kolbászt vagy az ugyancsak fölkarikázott, esetleg egyben hagyott virslit. Amikor kész, utánaízesítjük, és jóféle puha kenyér kíséretében már tálalhatjuk is.

9. A turbózott lecsónak sokféle változata van. Igazán divatos és persze roppant finom, amikor a paprika egy részét felszeletelt karcsú cukkini, kockára vágott csillagtök vagy padlizsán vagy éppen gyalult tök helyettesíti. Ezeket általában a paprikával együtt tesszük a paradicsomos alapba, talán csak a töknek kell valamivel kevesebb főzési idő. A paprikával együtt cikkekre vágott gomba is kerülhet bele.

10. Régi, magyaros változat a rizses lecsó is, amikor 1 kiló paprikához maréknyi rizst számítunk, amit megmosunk, a paradicsomos alapban majdnem puhára főzzük és csak ezután keverjük hozzá a paprikát, hogy együtt főzzük készre. Rizs helyett tarhonyát vagy néhány szem meghámozott, kockákra vágott burgonyát is keverhetünk bele. Az így készült lecsó is nagyon finom.

11. Laktató és nagyszerű a galuskával turbózott lecsó. Ehhez készíthetjük a fentiekben részletezett paradicsomos alapú lecsót is, meg a szerb eredetűt is, amikor a paprika kerül először a hagymás alapra, csak azután a paradicsom. Az a lényeg, hogy a hagyományos módon galuskát főzzünk, amit leszűrünk, leöblítünk, a végén pedig összekeverjük a lecsóval.

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.