



Hozzávalók:

50 dkg vöröshagyma, 15-20 dkg sovány császárszalonna, 4 evőkanál olaj, 1,2 kg húsos, nem csípős paprika, 50 dkg paradicsom, 20 dkg füstölt kolbász, 2-3 pár debreceni, 4-5 gerezd fokhagyma, só, 2-3 közepes cukkini (kb. 80 dkg), 2 evőkanál jóféle piros paprika, 1 csapott kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany

1. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk és gyűrűire szedjük. A császárszalonnát közepes kockákra vágjuk. Együtt egy bográcsba rakjuk, az olajat ráöntjük, és közepesen erős láng fölött addig pirítjuk, míg a szalonna zsírja kisül, a hagyma pedig egy kicsit összeesik.
2. Közben a paprikát nagy kockákra vágjuk, az előzőekhez adjuk, többször megkeverve 8-10 percig pároljuk. Ezalatt van idő arra, hogy a paradicsomot meghámozzuk, félbevágva a magjait kikaparjuk (ez el is maradhat), húsát kockákra vágjuk. A paprikához keverjük, a kolbászt és a debrecenit belekarikázzuk, az apróra zúzott fokhagymával vagy a fokhagymakrémmel fűszerezzük, megsózzuk. Utóbbiból 1 kiskanálnyival kezdünk, hisz később, ha híján lenne, még ráérünk utanasózni.
3. Újabb kb. 10 percig főzzük, azután a karikákra szelt cukkinit is hozzáadjuk. A piros paprikával megszórjuk, az Erős Pistával „tüzesítjük”, kis láng fölött kb. 10 perc alatt együtt puhára pároljuk, de vigyázzunk, ne főjön szét benne a cukkini.

Jó tanács

- A lecsó ízét csemege Piros Arannyal, csemege vagy csípős gulyáskrémmel illetve pörköltízestítővel is megbolondíthatjuk.

8 főre

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Egy adag: 643 kcal