



Hozzávalók:

1,5 kg vöröshagyma, 30 dkg főtt füstölt császárszalonna, 1 kg jóféle házi füstölt kolbász, 3 nagy fej fokhagyma, 25 dkg mangalicaszír, 3 kg húsos, nem csípős paprika (tévépaprika), 2 kg lédús paradicsom, 1 kg zsemeke cukkini, só, 3 evőkanál jóféle piros paprika (ennek egy része csípős is lehet)

1. A hagymát megtisztítjuk és félfőre vágjuk, azaz kettéhasítva vékonyan felszeleteljük. A szalonnát kis csíkokra, a kolbászt kb. félcenti vastag karikákra vágjuk. A fokhagymát meghámozzuk, durvára aprítjuk - nem kell présen átnyomni, így is szétfő majd a lecsóban.
2. Egy nagyobb bográcsot a zsírral kikenünk, ami marad, azt az aljára tesszük. Az előkészített hozzávalókat rárakjuk és gyöngébb tűz fölött kb. 20 percig pirongatjuk-pároljuk. Ezalatt van idő arra, hogy a paprikákat kettéhasítva kicsumázzuk, húszakat hosszában kb. jó ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. A paradicsomokat, miután szárukat kimetszettük, cikkekre; a jól megmosott cukkiniket, a végeiket lecsapva, kb. kisujnyi vastag karikákra vágjuk.
3. A hagymás, kolbászos alapra három rétegben rakjuk rá a paprikát úgy, hogy minden réteget enyhén megsózzunk. 15-20 percig főzzük, de csak akkor keverjük meg, amikor már engedett egy kevés levét. Fontos, hogy a paprika még ne puhuljon meg, roppanós (ress) maradjon. Közben, amikor az étel tetejére feljött a zsír, a piros paprikát beleszórjuk és hagyjuk, hogy azt a zsír beigya. A paradicsomot hozzáadva kb. 15 percig főzzük.
4. A karikákra szelt cukkinit hozzákeverjük. Közepesen erős tűz fölött 10-15 percig főzzük, ha kell utanasózzuk. Akkor jó, ha a cukkini resz marad benne, a paprika puha, de harapni lehet és csak a paradicsom főtt szét.

25 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 539 kcal