



### Hozzávalók

az alaplecsóhoz:

20 dkg füstölt csemegezalonna vagy főtt füstölt császárszalonna, 40 dkg vöröshagyma, 80 dkg paradicsom, 1,6 kg húsos tv paprika, 3-4 gerezd fokhagyma, 20 dkg jóféle házikolbász, 2 evőkanál zsír (olaj is lehet), 1 csapott kiskanál őrölt kömény, 2 evőkanál jóféle pirospaprika, kb.1 evőkanál só, 1 evőkanál kristálycukor, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

a duplázáshoz:

8 közepes nagyságú paradicsom, 10 nagyobb tv paprika, 20 dkg jóféle házikolbász

1. A szalonnát 0,5 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A paradicsomot, miután zöld szárát kiskéssel kimetszettük, a tetejükön kereszt alakban bevágjuk, majd fél percre forrásban lévő vízbe rakjuk. Leszűrjük, meghámozzuk, kockákra vágjuk. A paprikát megmossuk, kicsumázzuk, kb. 3 centis kockákra daraboljuk. A fokhagymát és a meghámozott kolbászt vékonyan fölszeleteljük.
2. A szalonnát, a zsírt hozzáadva, nagy lábasban kisütjük. A hagymát hozzáadjuk, kevergetve 8-10 perc alatt megpirítjuk. Közben kissé sózzuk, a fokhagymát és a köményt is hozzáadjuk. Kissé félrehúzva a pirospaprikát hozzákeverjük. A paradicsomot levélvel együtt azonnal rádobjuk, nehogy a pirospaprika megégjen. Kis lángon 25-30 percig főzzük, közben 2-3 deci vizet is aláöntünk, mert az a cél, hogy egy sűrű paradicsomos alapunk legyen. Ekkor a tv paprikát hozzáadjuk, a Piros Arannyal tüzesítjük, majd kis lángon kb. 20 alatt puhára pároljuk. Közben néhányszor megkeverjük és hozzákeverjük a kolbászt is. Azután, amikor a lecsó kész, azaz a paprika roppanósan puhára puhult, még 5-10 perc főzzük. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd ledaráljuk vagy turmixoljuk, és újra a tűzre tesszük.
3. Amint forr, a maradék paprikát, paradicsomot és kolbászt hozzáadjuk, 10-15 percig főzzük, ha kell utána sózzuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 971 kcal

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