

Lecsó télire





Hozzávalók:

1 kg paprika (a fele csípős boggyiszlói is lehet), 2 nagy (darabonként 25-30 dkg-os) almaparadicsom (befőzőparadicsom), 2 közepes vöröshagyma, 6 evőkanál olaj, 1 kiskanál só

1. E mennyiségek csak viszonyításra szolgálnak, hogy bárki könnyen kiszámíthassa a hozzávalókat attól függően, mennyi paprikából főzi a lecsót. A munkát az üvegek és csavaros tetejük forrázásával, fertőtlenítésével kezdjük.

2. Ha kész, a hagymát megtisztítjuk és apróra vágjuk, de leggyorsabb — különösen amikor többet főzünk be —, ha ledaráljuk (a lusta, ám gyakorlott főzőember ilyenkor még nem mossa el a darálót). A paradicsomok szárát kimetsszük, tetejüket kissé bevágjuk, majd a szemeket néhány másodpercre forrásban lévő vízbe mártjuk. Ezután lecsöpögtetjük, héjukat lehúzzuk, húszakat földaraboljuk, még jobb, ha ledaráljuk.

3. Az olajon a hagymát kevergetve 8-10 perc alatt (ez a mennyiségétől függ) megfonnyasztjuk; ha daráltuk a hagymát, akkor elég sok leve lesz, így eleinte csak ebben párolódik, de ez egyáltalán nem baj, előbb-utóbb zsírjára sül így is. Ekkor a paradicsomot hozzáadjuk, megsózzuk. Fedetlenül, kis lángon, néhányszor megkeverve addig — kb. 20 percig — főzzük, míg jó sűrű mártás nem lesz belőle.

4. Ezalatt a paprikát megmossuk, lecsöpögtetjük és kisujnyi vastagon felszeleteljük, amíg a csomájához nem érünk, a többit pedig körben levágjuk a szárról. Közben ne feledjük néhányszor megkeverni a hagymás-paradicsomos alapot, hogy oda ne kapjon, mire beleszórjuk a paprikát.

5. Miután belekerült a paprika, közepes lángon, fedetlenül kb. 25 percig főzzük. Akkor jó, ha

a paprika már nem kemény, de a héja sem vált még le, közepén még roppanós.

6. Az üvegeket a lábas mellé készítjük, meleg vízzel töltött tepsibe állítva. A forró lecsóból mindegyikbe töltünk egy merőkanállal, és így, apránként merjük tele őket; azért nem egyszerre, nehogy az üvegek elpattanjanak.

7. Csavaros tetőkkel valamennyit azonnal, szorosan lezárjuk, újságpapírba csomagoljuk, majd szárazgőzbe — azaz paplanba csomagolva — rakjuk, legalább 24 órára. Amikor kihűlt, mehet a kamrába.

Jó tanács

- A piros paprika nem véletlenül maradt ki a lecsóból, ugyanis állás közben megkeseredhet, így tönkretelheti a munkánkat. Ám, mivel a lecsó nélküle nem az igazi, ez akkor kerül bele, amikor felbontottunk egy-egy üveggel. A legjobb, ha egy kevés füstölt vagy kolozsvári szalonnát apró kockákra vágva kiolvasztunk, piros paprikával meghintjük, majd a lecsót azonnal ráöntjük. Pár perc főzés után már tálalhatjuk is. Fölkarikázott virslivel vagy a ráütött tojással is gazdagíthatjuk.