



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Lečo à la Divočina

Marek • Praha • 2024-06-12

Recept z malešovské Divočiny na extrémně jednoduché a rychlé, ale hlavně vynikající lečo

Ingredience:

- olivový olej na vaření
- 4 papriky, raději ty měkčí druhy, ty dlouhé úzké, mohou být červené nebo bílé nebo mix, ale ve výsledku na tom zase tolik nesejde
- 1 střední cuketa
- 500 g rajčat
- 1 uzené tofu (250 g)
- 2 lžice lahůdkového sušeného droždí
- sušené provensálské bylinky nebo čerstvá bazalka
- sůl
- pepř
- rýže

Postup:

1. Papriky očistíme, nakrájíme na cca 4 cm dlouhé úzké proužky.
2. Tofu nakrájíme nadrobno.
3. Cuketu nakrájíme nadrobno, ale na každém kousku musí zůstat slupka, jinak se rozvaří.
4. Rajčata taky nakrájíme nadrobno, pokud jsou z plechovky, není potřeba krájet.
5. Na pánvi si rozežřejeme olej a začneme s paprikami. Smažíme asi 3 minuty.
6. Pak přidáme tofu, na cca minutu.
7. Pak na další minutu cuketu.
8. A nakonec rajčata a bylinky a cca 1/4 lžičky soli.
9. Zaklopíme poklicí a necháme 5 min dusit.
10. Nakonec zasypeme droždím. Krátce povaříme, dosolíme, opepříme a stáhneme z ohně.

Servírujeme s rýží.



#paprika #rajčata #lečo #cuketa #tofu

[Newer](#)

[Older](#)

2024-06-24

Francouzské brambory

22 Aug 2025

Houbovka s bramborovými noky