

Лечо



Время приготовления: 50 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 400 г
- Большие сладкие мясистые перцы 4 шт.
- Лук 1 средняя головка
- Оливковое масло 2 ст.л.
- Перец по вкусу
- Сахар 1 ч.л.
- Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Сегодня в нашем меню быстрое лечо, которое станет отличным гарниром к мясным блюдам.

1. Перец очищаем от семян и режем крупными кубиками.
2. Лук режем тонкими полукольцами и слегка обжариваем в масле, добавляем перец и хорошо перемешиваем.
3. Добавляем томаты и тушим около 30 минут, пока на дне не останется жидкости.
4. Важно: перцы должны стать мягкими, но не должны потерять форму!
5. Добавляем специи и ложку сахара, хорошо перемешиваем и подаем к столу.