

Kolbaszlı Lecsó

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 5/10

Kolbaszlı lecsó, biber ve domatesi hafif tütsülü sosisle birleştirip daha dolgun bir Macar tava yemeği kurar.

Malzemeler

- 4 adet Kalya biber
- 5 adet Domates
- 2 adet Soğan
- 160 gr Macar sosis
- 1 tatlı kaşık Toz kırmızı biber

Yapılış

1. Soğanları yağda yumuşatın.
2. Biberleri ve dilimlenmiş Macar sosisi ekleyip 8 dakika soteleyin.
3. Domates ve toz biberle 20 dakika pişirin.
4. Tava sıcaklığı kenarlardan ortaya toplayın tabanda yanmasını.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.

PÜF NOKTASI

Biberleri ince değil iri doğrayın uzun pişerken formu tamamen kaybolmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında karamizmek ya da sade pilavla servis edin.