Автор: Administrator
13.01.2011 15:29 - Обновлено 14.01.2011 02:28

Рецепт приготовления лечо

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- **400 г колбасы,**
- **4 крупных помидора,**
- **4 стручка сладкого перца,**
- **2 луковицы средней величины,**
- **2 ст. ложки смальца или растительного масла,**
- **соль,**
- **перец,**
- **1/2 чайной ложки черного перца,**
- **приправа**

Очищенный лук обжарить на смальце или растительном масле до золотистого цвета. Колбасу нарезать пластинками и обжарить вместе с луком. Стручки перца вымыть, удалить семена, нарезать брусочками, добавить в колбасу и жарить на достаточно сильном огне 10 мин. Когда перец станет мягким, добавить помидоры. Заправить солью, перцем и приправой. Если нужно, подлить воды. Подавать с отварным рисом или хлебом.