

Nagymamám üveges lecsója, hajdanán

Nagymamám rendszeresen főzött nekem gyerekkoromban, igen sokat voltunk együtt.

Így természetesen Ő főzött, én figyeltem ha épp ott voltam. Lecsónak való mindig volt. Nyáron megszedtem a kertben és télre pedig együtt tettük el üvegekbe, befőztük és ment a kamrába.

Az egyik nagy húzása, milyen finom az üveges lecsó.. Nem tudtam különbséget tenni a válaszra sok év múlva jöttem rá.



Amit nagyj mindig emlegetett:

- A lecsót kizárólag zsíron készítjük.
 - Sok hagymával, annál jobb
 - Nagy tűzön készül, inkább sütjük, pirítjuk mint pároljuk
- Aránylag kevés ideig, tehát nem hőkezeljük rommá, hagyunk egy kis rugalmasságot, főleg nyáron.



Hozzávalók:

libazsír vagy szalonna kiolvasztva

3 vöröshagyma

fűszerpaprika

paprika

paradicsom



Elkészítés:

A zsírra rátesszük a félkarikára vágott vöröshagymát és pirítjuk. Nem árt neki ha picit megkapja.. Rátesszük a kedvünkre felvágott paprikát és ugyanígy járunk el. Mikor puhult picit, hozzáadjuk a kockázott paradicsomot.

Így szerettük a legjobban, friss kenyérral. lehet variálni természetesen, kolbásszal, cukkinival, rizzsel, tojással stb. Rossz lecsó nem létezik

Nehezen emészted a paprikát paradicsomot, Talán segíthetek!

Puffadást okoz, ezért nem eszel, talán segíthetek neked, olvasd tovább itt..

