



## JEMNÉ ZELENINOVÉ LEČO S TĚSTOVINOU

- Zpěníme cibulku.
- Papriky očistíme, oloupeme slupku, nakrájíme na drobnější kousky, vsepeme, okořeníme.
- Než nám papriky změknou, vyřízneme špičkou nože stopku rajčat, ponoříme do vřelé vody, po minutě zchladíme a sloupneme rajčatům slupku.
- Na kostky nakrájená rajčata přihodíme na pánev a opět osolíme a okořeníme.
- Jakmile je zelenina udušená, vypneme vařič.
- Za míchání do hotové zeleniny pomalu přiléváme rozkvedlaná osolená vejce.
- Tak dosáhneme krémovité lečo omáčky a vejce se nesrazí do nevzhledné formy.
- Uvařené těstoviny můžeme omáčkou zalít (špagety) nebo přimíchat do leča na závěr vaření, aby nasály omáčku (penne).