

Kolbászos lecsó

Hozzávalók:

- 10 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg vöröshagyma
- 20 dkg TV-paprika
- 20 dkg paradicsom
- 20 dkg gyulai kolbász
- 4 tojás
- só
- őrölt fekete bors
- fűszerpaprika
- cukor

Elkészítése:

A füstölt szalonnát apró kockákra daraboljuk és kiolvasztjuk. A zsírjában cikkekre vágott vöröshagymát pirítunk, és ráhelyezzük a karikákra szeletelt gyulai kolbászt.

A nagyobb darabokra vágott TV-paprikát hozzáadjuk a kolbászos, hagymás alaphoz. Ízesítjük, fűszerezzük, és fedővel letakarva pároljuk.

Amikor a paprika lepirult, hozzáadjuk a szeletelt paradicsomot. Levét elforraljuk.

A tojásokat felferjük, és beleöntjük a kolbászos lecsóba.

Séfünk tippje: A lecsót gazdagíthatjuk cukkinivel, padlizsánnal vagy gombával is.