

Lecso (ghiveci de legume)

Lecso (ghiveci de legume)

Ingrediente :

pentru lecso la borcan: 1 kg ardei, 500 g rosii coapte, conservant.
Pentru ghiveci: un borcan de 800 g de lecso, un pahar mare de orez cu bobul rotund sau 2-3 oua, o ceapa mare, ulei.

Preparare :

Se curata ardeii si se taie fisii sau rondelle, dupa preferinta. Se curata rosiile de coaja si se taie sferturi sau, daca sint mai mari, cuburi. Se fierb la foc mediu intr-o oala inalta rosiile si se toarna ardeii dupa 5 minute. Se fierb impreuna, la foc mediu, inca 5 minute. Se umplu borcane si se presara conservant (sau se fierbe direct in lecso). Se sigileaza borcanele. Acest ghiveci se poate mai apoi prepara foarte simplu mai departe: se ia o ceapa medie si se taie fin. Se prajeste la foc rapid intr-o lingura de ulei. Se adauga un borcan de lecso si se amesteca. Se lasa sa se prajeasca inca citeva minute, dupa care se adauga orezul bine spalat. Se toarna 2 pahare de apa (folositi ca masura paharul in care a fost orezul) si se da focul la mic. Se amesteca din cind in cind, pina cind orezul este fiert. Se serveste ca atare. O alta modalitate de a prepara ghiveciul este aceasta: in loc de a adauga orezul, se bat 2-3 oua si se adauga la mincare, invirtindu-se citeva minute. Se da focul la mijlociu si se lasa sa se fiarba ouale.