

Венгерское лечо

500 г томатов, 100 г жирного шпика, 500 г зелёного и желтого перца, 2 большие луковицы, 1 ст. ложка красного сладкого перца, свежемолотый черный перец, соль – по вкусу.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать мякоть дольками и удалить плодоножку. Перцы разрезать пополам, удалить перегородки и зёрнышки. Половинки вымыть, обсушить и нарезать кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами, а кольца разделить на 4 части.

Шпик нарезать кубиками и пожарить. Лук обжарить в жире от шпика до золотистого цвета. Добавить куски перца и жарить всё 5 минут, периодически переворачивая.

Смешать дольки томатов, красный перец с овощами, приправить солью и черным перцем. Тушить под крышкой на слабом огне 30 минут.

С этим блюдом хорош отварной рассыпчатый рис и свиные колбаски.