

Lēcu sautējuma recepte

Nepieciešams

Lēcas – divi simti grami

Tomāti bundžā - četri simti grami

Buljons – viens litrs

Trīs selerijas kāti – ap simt piecdesmit gramiem

Divi burkāni

Divi sīpoli

Çiploka daiviņa

Olīveļļa

Sāls

Pipari

Kaltētas garšvielas – oregano, baziliks vai citas.

Pagatavošana

Katlā ielej olīveļļu un sautē sīpolus, çiplokus.

Pievieno sagrieztus burkānus, seleriju kātus, lēcas, tomātus un buljonu.

Uzvāra un uz nelielas uguns turpina sautēt līdz dārzeni un lēcas ir gatavas.

Apmēram četrdesmit minūtes.