

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-leczo-40g-p-338.html>

Przyprawa do Leczo 40g

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesS009
Kod EAN	5902686972129
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa do Leczo

Co to jest leczo?

Czym właściwie jest leczo? To danie pochodzenia węgierskiego a konkretnie gęsty warzywny ragout lub gulasz, który tradycyjnie zawiera żółtą paprykę, pomidor, cebulę, sól i mieloną słodką i/lub ostrą paprykę jako podstawowy przepis oraz przyprawę do leczo ;). Cebulę i paprykę zwykle smaży się na smalcu, tłuszczu z boczku lub oleju słonecznikowym. Czosnek może być również tradycyjnym składnikiem. Leczo jest również uważana za tradycyjną żywność w kuchni czeskiej, słowackiej i serbskiej. Jest również bardzo powszechna w Polsce, Austrii i Izraelu. Większość węgierskich przepisów poleca najłagodniejszy wariant węgierskiej papryki woskowej, który występuje w sezonie od sierpnia do października, kiedy to również pomidory polne są najlepsze. Inne przepisy sugerują używanie papryki i papryki bananowej jako alternatywy oraz tak jak wspominaliśmy wcześniej naszej przyprawy do leczo według oryginalnej węgierskiej receptury.

Przyprawa do leczo - co można jeść z leczo?



Leczo z mięsem ale i nie tylko można podawać z ryżem, makaronem czy ziemniakami. Jest to super łatwy posiłek który można podawać również w wersji wegetariańskiej. Doskonale smakuje również jako obkład do kanapek.

Jak przyrządzać leczo?

