

Lecsó Yumurtalı

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 4/10

Lecsó yumurtalı biber ve domatesi yumurtayla tamamlayarak sulu, hafif tatlı ve tavadan gelen bir Macar akşam yemeği kurar.

Malzemeler

- 4 adet Kalya biber
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan ve biberi 6 dakika pişirin.
2. Domatesi ekleyin.
3. Yumurtayı 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı son anda eklemek lecsónun sulu yapısını korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına tostik ekmek ve taze maydanoz koyun.

Alerjenler

Yumurta