

Bihari lecsó

Kötegyán 1951-ig Bihar vármegyéhez tartozott, a trianoni határvágással lett zsáktelepülés. Ezért terjedt el Bihari lecsó készítése, amelyet a múlt homályából egy baráti beszélgetés élesztett fel a békéscsabai Lecsófesztiválra készülve.

Azóta sokan megkóstolták és megszerették ezt a formáját a lecsónak, amely egy kicsivel eltér a klasszikus hagyma- paradicsom-paprika változattól. Ennek, az ízben gazdagabb és laktatóbb ételnek a receptjével sokan hazatértek már az ország határain innen és túlra is.

Hozzávalók egy kisebb baráti társaság részére:

75 dkg füstölt szalonna

25 dkg burgonya

75 dkg fehér paprika, 2-3 csípős paprika

1 kg paradicsom

35 dkg vöröshagyma

2-3 db padlizsán

25 dkg füstölt házi kolbász

20 tojás

só, bors, őrölt paprika

Elkészítés:

A füstölt szalonnát felkockázzuk, tárcsára tesszük, amikor enged egy kis zsírt, hozzáadjuk a kockára vágott krumplit. 5-8 perc múlva beletesszük a felszelt paprikát, paradicsomot, vöröshagymát, padlizsánt és a füstölt házi kolbászt. Mikor jó puhára főtt, belekeverjük a felvert tojásokat. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, megszórjuk őrölt paprikával. Egy kis kevergetés után egy pár percig állni hagyjuk, majd tálaljuk.

