

## Hrachová polívka „Johan“

**Suroviny:**

1/4kg	žlutýho hrachu
1/4kg	zelenýho hrachu
	libeček
	sůl
10dkg	silnýho párku
1kostka	masoxu
1,5litru	vody

**Postup:** Přebranej hrách vařit ve vosolený vodě s libečkem tak dlouho, až bude hrách měkej. Kdo je háklivej, ať si vodu několikrát vymění. Přidat nakrájenej párek a masox. Ještě trochu povařit a dochutit.

## Lečo do sklenic

**Suroviny:**

2kg	papriky bílý
2kg	rajčata
1kg	cibule
1dcl	olej

**Postup:** Papriky, rajčata a cibuli nakrájet. V kastrólu vosmahnout na voleji cibuli do sklovata. Šup tam papriku a povařit do poloměka. Na konec přihodit pokrájený rajčata bez šťávy. Povařit a až se začnou rajčata svlíkat, tak to odstavit. Lečo dát do sklenic a sterilovat 25minut při teplotě 85°C. Tohle množství stačí na 12 malých sklenic (350g).