BIGOS JARZYNOWY

Dodano: 2010-01-01 14:51:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1661 razy.

6 łyżek oliwy
6 średnich cebul
2 młode kabaczki
4 średnie pomidory
2 jaja
2 duże strąki papryki
2 łyżeczki soli

W naczyniu o grubym dnie podgrzać oliwę. Wrzucić grubo siekaną cebulę i pokrojone w kostkę kabaczki oraz paprykę krajaną w paski. Posolić, wymieszać, przykryć, ogień i dusić ok. 40 min., mieszając od czasu do czasu, aż jarzyny będą miękkie. Do innego garnka włożyć pomidory, drobno krajane, bez skórki i pestek. Wlać odrobinę wody, zagotować i dusić na małym ogniu, do uzyskania konsystencji piure. Masę dodać do przygotowanych poprzednio warzyw i podgrzewać przez chwilę, mieszając i uważając, by potrawa się nie rozgotowała. Przyprawić solą do smaku. Wyłożyć na półmisek, przybrać jajem ugotowanym na twardo. Danie to podaje się zwykle do smażonych i pieczonych mięs.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD