

---

# BIGOS JARZYNOWY

Dodano: 2010-01-01 14:51:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1513 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 pure. 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD