
Zapiekanka jarzynowa

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

Kuchnia turecka

1/2 kg ziemniaków obranych
pokrajanych w cienkie talarki
2 duże pomidory sparzone
pokrajane w plasterki
2 marchewki oskrobane
pokrajane w cienkie talarki
2 rozarte ząbki czosnku
1/2 pęczka posiekanej zielonej pietruszki
1 i 1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki pieprzu
1 i 1/4 szklanki wody lub rosołu
4 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

Do wysmarowanego o olejem żaroodpornego naczynia, włożyć warstwami ziemniaki, doprawione solą i pieprzem. Wymieszać pomidory, marchewkę, czosnek i zieloną pietruszkę, układać równomiernie na ziemniakach, polać wodą lub rosołem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190oC), piec przez godzinę. Okres pieczenia można skrócić poprzez obgotowanie lub , przysmażenie ziemniaków.) Wlać oliwę i piec dalej przez 25 min. Podawać na gorąco lub na zimno z zieloną sałatą ze śmietaną lub mizerią.
Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD