
Duszone jarzyny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1163 razy.

Kuchnia turecka

1/2 szklanki oleju jadalnego

2-3 posiekane cebule

2 pomidory sparzone, obrane i posiekane

2 świeże papryki - usunąć nasiona i zgrubienia, pokrajać w paski

1/4 kg zielonej fasolki - usunąć ogonki i włókna, przepołowić

2 duże ziemniaki obrane

pokrajane w dużą kostkę

sól i pieprz do smaku

Cebulę smażyć w rozgrzanym oleju do lekkiego zrumienienia. Dodać jarzyny, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Dusić pod przykryciem na małym ogniu około 30 min. Nie odkrywać, pod koniec zamieszać. Podawać na gorąco lub na zimno polane jogurtem z zieloną sałata w sosie winegret.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD