Sałatka z gotowanych jarzyn

Dodano: 2010-01-01 17:31:11
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1310 razy.

Kuchnia tunezyjska
1 bakłażan pokrajany w dużą kostkę
2 cukinie pokrajane w dużą kostkę
4 łyżki oleju jadalnego
1/4 - 1/2 łyżeczki chili
1 roztarty ząbek czosnku
sól do smaku
2 świeże papryki bez nasion pokrajane w plasterki lub 2 cebule pokrajane w talarki
2 średnie pomidory sparzone, obrane, grubo posiekane
1 świeży posiekany strąk pieprzu tureckiego bez nasion
Do rondla włożyć bakłażan, cukinię, olej, chili i czosnek, posolić . Wlać tyle wody, aby przykrywała jarzyny, zagotować i dalej gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 10 min. Dodać paprykę lub cebulę, pomidory, pieprz turecki. Dusić bez przykrycia, aż płyn wyparuje, kilkakrotnie mieszając. Doprawić solą do smaku. Zdjąć z ognia, przestudzić . Podawać z jajami na twardo i świeżym białym pieczywem. Sałatkę można przechowywać w lodówce przez 2-3 dni.
Proporcje dla 2-3 osób

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