
Sałatka z gotowanych jarzyn

Dodano: 2010-01-01 17:31:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1159 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD