
Sierpniowy gulasz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2136 razy.

cebula,

pół obranego kabaczka (około 1 kg),

2 papryki,

3 cukinie,

2 ogórki,

2-3 roztarte ząbki czosnku,

pieprz,

chilli,

4 łyżki oliwy lub oleju,

szklanka wywaru z warzyw

sól,

ziemniak,

4 łyżki ketchupu,

3 sparzone, obrane pomidory,

2 łyżki zieleniny

Wypłukany, obrany ziemniak, ugotować w osolonej wodzie, przetrzeć przez sito, odstawić . Obraną cebulę grubo posiekać , kabaczki pokroić w grubą kostkę, paprykę pokroić w paski, cukinie w plasterki, ogórek przepołowić , usunąć nasiona, pokroić w kostkę. W dużym garnku rozgrzać oliwę, dodać pieprz, czosnek, cebulę, mieszając smażyć , aż cebula będzie szklista. Kabaczek, cukinie, paprykę i ogórek dokładnie wymieszać z przysmażoną cebulą. Wlać wywar z warzyw wymieszany z przetartym ziemniakiem i ketchupem, osolić , dodać pieprz, dusić na małym ogniu około godziny, kilkakrotnie mieszając Pomidory posiekać włożyć do garnka z jarzynkami, zamieszać , zdjąć z ognia.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>