
Jarzyнки bon appetit

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1852 razy.

1 kg ziemniaków,
pół kg pomidorów,
4 łyżki oliwy lub oleju,
6 cebul,
2 roztarte ząbki czosnku,
2 papryki,
12 czarnych oliwek,
zielenina,
sól, pieprz,
10 dag sera żółtego,
szklanka tartej bułki,
4 łyżki masła

Ziemniaki gotować prawie do miękkości, przestudzić, obrać, pokroić w kostkę. Parzone, obrane pomidory przepołowić, dusić przez 3 min w połowie szklanki wody. Paprykę pokroić w cienkie paski. Cebulę obrać, pokroić na cienkie talarki. Oliwę rozgrzać w dużym garnku o grubym dnie, włożyć cebulę i czosnek, smażyć na małym ogniu przez 2-3 min, mieszając. Dodać paprykę, smażyć z cebulą jeszcze 5 min, aż będzie prawie miękka, nie dopuszczając do zrumienienia. Wlać pomidory, przepołowione oliwki bez pestek, zieleninę, doprawić do smaku pieprzem i solą, zamieszać, dusić na małym ogniu przez 15 min. Włożyć ziemniaki, ostrożnie zamieszać, podgrzać tylko do zwarzenia. Przełożyć zawartość garnka do żaroodpornego naczynia. Tarta bułkę wymieszać z serem, posypać warzywa, kawałeczki masła położyć na wierzchu potrawy. Wstawić do nagrzanego rusztu elektrycznego (grill) lub do mocno nagrzanego piekarnika (220 C), piec do lekkiego zrumienienia.

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