
Warzywa duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2363 razy.

SKŁADNIKI:

- * 3 bakłażany
- * 1 łyżka soli, pieprz czarny
- * 50 dag ziemniaków
- * 50 dag cukinii
- * 2 cebule
- * 1 ząbek czosnku
- * 1 pęczek koperku
- * 1/2 pęczka zielonej pietruszki
- * 1/2 szklanki oliwy z oliwek
- * 1 łyżeczka soli
- * 3/8 litra rosołu mięsnego
- * 2 pomidory
- * 3 łyżki tartego sera gouda

Bakłażany obrać , pokroić w plastry o grubości 1/2 cm, posolić i odstawić na godzinę. Ziemniaki obrać i pokroić w słupki. Cukinię umyć i pokroić w półcentymetrowe plastry. Cebule i czosnek obrać i posiekać bardzo drobno. Drobno posiekać również koperek i pietruszkę. Bakłażany, opłukać , osączyć i wymieszać z ziemniakami, cukinią i zieleniną. Oliwę rozgrzać w garnku, zeszklić w niej cebulę, dodać sól, pieprz, rosół i warzywa. Wszystko dusić pod przykryciem.

Pomidory umyć i pokroić na kawałki. Po około 30 minutach duszenia dodać do warzyw łyżkę sera i pomidory. Dusić dalej aż do chwili, gdy pomidory prawie zupełnie się rozpadną. Podawać posypane resztą sera.