
Papryka z grzybami i warzywami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1959 razy.

SKŁADNIKI:

- * 200 g papryki
- * 250 g zielonego groszku
- * 250 g świeżych grzybów
- * 500 g możliwie najcieńszej fasolki szparagowej
- * 1 cebula
- * 30 g masła
- * 2-3 łyżki oliwy lub oleju
- * 3-4 pomidory
- * sól

Paprykę przypiec na blasze w piekarniku, zdjąć skórkę, opłukać zimną wodą, oczyścić z nasion i pokroić w paski. Groszek umyć, ugotować w lekko osolonej wodzie. Grzyby oczyścić, umyć, sparzyć, pokroić w plasterki i udusić w oliwie. Fasolkę przebrać, umyć, ugotować w lekko osolonej wodzie, ostudzić i pokroić w drobną kostkę. Do garnka włożyć 2 łyżki masła, wszystkie warzywa i grzyby, osolić, lekko popieprzyć i dusić pod przykryciem przez 15 minut. Osobno przysmażyć na oliwie na złoty kolor drobno posiekaną cebulę oraz sparzone, obrane ze skóry, pokrojone pomidory. Dusić na słabym ogniu, a gdy sos trochę się zagęści, wymieszać z jarzynami. Podawać na gorąco, jako osobne danie.