
Warzywne różności

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2021 razy.

250g baklazana

300g cukinii

2 duże cebule

2 strąki papryki

4 łyżki oleju

2 ząbki czosnku

sól, pieprz,

zioła prowansalskie

Warzywa umyć. Baklazana pokroić w plastry, natrzeć solą i odstawić. Cukinię razem ze skórką pokroić w kostkę. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paseczki. Cebule obrać i grubo posiekać. Czosnek obrać, posiekać. Baklazany odcisnąć i osuszyć z soku papierowymi serwetkami. Pokroić w kawałki. Na oleju podsmażyć czosnek, a następnie warzywa: najpierw paprykę, potem cebule, cukinię, a na końcu baklazana. Przyprawić solą, pieprzem i ziołami. Przykryć i uduśić. Podawać z pieczywem.

Smacznego!

From: "Przemek Gostkiewicz" <gostkie@polbox.com>