
Warzywa z patelni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2363 razy.

po strąku czerwonej i zielonej papryki

4 pomidory

cebula

2 ząbki czosnku

1 puszka kukurydzy

25 dag ugotowanej czerwonej fasoli

25 dag ugotowanej fasolki szparagowej

pieprz, sól,

olej

sproszkowana słodka papryka

łyżka siekanej pietruszki

Strąki papryki umyć , przekroić , usunąć gniazdka nasienne i pociąć w paseczki. Pomidory umyć , podzielić w ósemki. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać olej, poddusić cebulę i czosnek. Dodać resztę warzyw, doprawić pikantnie i dusić ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu. Podawać posypane pietruszką.