

# Kolacja z patisonem w rozmarynie



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2537** Ocena: **18816**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 kg patisonów (młode nie obierać)
- Czosnek 4 ząbki
- Pomidory koktajlowe 10 dag
- Oliwki czarne 1/2 szklanki
- oliwki zielone 1/2 szklanki
- sól i pieprz do smaku
- Cukier do smaku
- Sok z cytryny do smaku
- Oliwa z oliwek 5 łyżek
- Rozmaryn 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Patisony umyć, obrać i pokroić w grube plastry i usmażyć na oleju do miękkości. Pod koniec smażenia przyprawić do smaku, dodać połówki pomidorków i rozmaryn. Po chwili zdjąć z ognia, dodać oliwki, wymieszać i podawać z pieczywem na kolację.

## Twoje notatki do przepisu: