

Leczo wegetariańskie



Autor: **StysiaZgarami**
Przepisów: 9 Ocena: 95



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 papryki (czerwona, żółta, zielona)
- 4 pomidory malinowe
- Cukinia
- Cebula biała
- Ząbek czosnku
- 2 łyżki oleju
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie warzywa dokładnie myje, papryki obieram ze skórki obierakiem, ale nie trzeba tego robić ;)

Następnie kroje je w kostkę.

- 2 Pomidory sparzam wrzątkiem, obieram ze skórki i również kroję w kostkę.
- 3 Cukinie obieram ze skórki, następnie przekrajam ją wzdłuż, jeśli jest dużo pestek to usuwam je, następnie kroję w półksiężycy.
- 4 Cebule i czosnek kroje w drobną kosteczkę.
- 5 W garnku rozgrzewam olej, pierw podsmażam cebulkę wraz z czosnkiem, do momentu zeszklenia cebuli.

- 6 Kolejno do garnka dodaję papryki, po kilku minutach, cukinię.

Przykrywam garnek pokrywką i duszę składniki na wolnym ogniu.

- 7 Po około 5 minutach, dodaję pomidory oraz wszystkie przyprawy.

Dokładnie mieszam, nakrywam pokrywką i duszę do miękkości warzyw na małym ogniu.

- 8 Na koniec, odkrywam garnek by plyn trochę odparował.

Gotowe ..
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: