Овощное рагу "Симбуховское лесничество"

Автор: Екатерина
10.08.2011 12:58

На 3-4 порции:

Баклажан - 1 шт; кабачок (цукини) - 1/2 шт; картофель - 2-3 шт; морковь - 1 шт; лук - 1 шт; зелень - пучок

Овощи помыть, картофель почистить, всё порезать кубиками. В кастрюлю налить растительного масла, положить морковь и лук. Добавить соль, перец, специи. Хорошо перемешать и жарить до золотистого цвета. Положить картофель, кабачок, баклажан, добавить немного воды, закрыть крышкой, довести до кипения. Затем убавить огонь и тушить, периодически помешивая, 1,5 - 2 часа. Добавить мелко порезанную зелень, можно добавить выдавленный зубчик чеснока.

Phoca PDF