

Gruzińskie danie jednogarnkowe



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1742** Ocena: **28201**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- tuszonka gruzińska 2 słoiki 900 ml
- szalotka 2 szt. lub cebula inna 1 szt.
- cukinia 1 szt.
- marchew 2 szt.
- korzeń pietruszki 1 szt.
- kolorowe papryczki słodkie 50 dag
- żółta papryka 1 szt.
- czerwona papryka 1 szt.
- papryczka chili 1-2 szt.
- ugotowane ziemniaki w mundurkach 3 szt.
- czosnek 5 ząbków
- świeży lubczyk
- natka pietruszki
- świeża kolendra
- natka selera
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- pieprz czarny do smaku
- oliwa z oliwek lub olej roślinny 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 W większym garnku nagrzewamy oliwę i wrzucamy pokrojoną w piórka cebulę. Dodajemy pokrojone w większe kawałki papryki, cukinie, marchewki (plasterki), korzeń pietruszki (plasterki), pokrojony w plasterki czosnek, pokrojone w ćwiartki ziemniaki. Całość doprawiamy przyprawami do smaku i dusimy do miękkości warzyw. Na koniec dodajemy słoik tuszonki gruzińskiej, mieszamy i jeszcze 5-10 minut dusimy. Danie podajemy na gorąco.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: