

Grecka gotowana

Składniki

Po 2 cebule, marchewki, i pietruszki, 5-6 łyżg selera naciowego, 2 strąki papryki, cukinia lub kawałek kabaczka, 4 pomidory, 4 łyżki oleju, mielona papryka, duży pęczek natki pietruszki lub kopru, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Marchewkę i pietruszkę oskrobać, a cebulę i cukinię obrać. Cebulę pokroić w półplasterki, paprykę w paski, seler naciowy na małe kawałki, a resztę warzyw w słupki. Włożyć je do rondla z rozgrzanym olejem, podsmażyć, podlać połową szklanki wody, przykryć i gotować około 10 min. Następnie dodać pomidory obrane ze skórki i pokrojone w ćwiartki, zagotować. Przyprawić potrawę solą, pieprzem, papryką, posypać zieleniną. Sałatkę podawać na zimno jako samodzielne danie lub do wędzonych ryb i przekąsek ze śledzi.