La FORMAGGERIA GRAN MORAVIA

CIAMBOTTA

Tento pokrm středomořské kuchyně můžete použít jako přílohu nebo jako plnohodnotné jídlo, hodí se k masu či ke kuskusu. Připravuje se z čerstvé zeleniny a servíruje se vlažný. Suroviny pro 6 osob.

Suroviny

2 lehce povařená a oloupaná rajčata nakrájená na kousky
2 oloupané brambory nakrájené na kostičky
2 papriky nakrájené na malé kousky
2 lilky nakrájené na malé kousky
1 cibule nakrájená na kolečka
2 stroužky česneku
2 řapíkaté celery nakrájené na kousky
6 zelených oliv bez pecky
feferonka (volitelné)
oregáno

Příprava:

Na dostatečně velké pánvi rozehřejte olej, přidejte feferonku (pokud ji chcete použít), stroužky česneku a cibuli. Nechte několik minut orestovat, v případě potřeby podlijte vodou, a přidejte zeleninu (kromě rajčat) a olivy. Osolte a zvyšte plamen, dejte pozor, abyste nic nepřipálili. Často míchejte. Když se směs začíná spojovat, přidejte rajčata a za stálého míchání přiveďte k varu. Povařte, ke konci vaření přidejte oregáno.

PŘÍLOHA | ZELENINA | 60' PŘÍPRAVA | 30' VAŘENÍ | NÍZKÁ OBTÍŽNOST