Овощное рагу

Добавил(а) Оля
28.07.11 01:24 -





Продукты

- Кабачки - 2 шт., Лук - 2 шт.
- Баклажаны - 2 шт., Перец - 1 шт.
- Морковь - 1 шт., Помидоры - 2 шт.
- Чеснок- 8-10 долек, укроп, базилик

- Растительное масло,Соль, Перец



Кабачки нарезаем мелкими кубиками.



Баклажаны нарезаем мелкими кубиками.



Кабачки и баклажаны выкладываем в сковороду, добавляем 50-70 мл. растительного масла.

Пассируем на среднем огне, периодически помешивая, 10-15 минут.



Мелко нарезаем перец.



Мелко нарезаем лук.



Добавляем в сковороду, перемешиваем.



Помидоры нарезаем кубиками.



Морковь трём на средней тёрке.



Добавляем в сковороду.

Перемешиваем.

Пассируем еще минут 15.



Рубим чеснок, укроп, базилик.

Добавляем к овощам, солим, перчим, перемешиваем.

Снимем с огня и оставляем на 10-15 минут, чтобы овощи пропитались ароматом зелени и чеснока

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}