Овощное рагу

Добавил(а) Оля
12.04.16 13:15 - Последнее обновление 12.04.16 13:48

Продукты

- Кабачки - 4 шт., болгарский перец - 2 шт., помидоры - 2 шт.
- Морковь - 3 шт, лук - 2 шт, чеснок - 1 головка, свежая зелень.
- Томатная паста - 2 ст.л.,соль, перец, паприка, специи.

Нарезаем лук полукольцами. Кабачки и морковь нарезаем кубиками. Перец нарезаем ломтиками

В раскалённом растительное масле обжариваем лук и морковь до золотистого цвета.

Добавляем соль, перец, паприку, специи. Перемешиваем. Тушим под закрытой крышкой 10 минут

Добавляем кабачки, помидоры, нарезанные кубиками, томатную пасту. Готовим на среднем огне

В готовое блюдо добавляем рубленный укроп и чеснок. Снимаем с огня. Оставляем под закрытой

Можно подавать как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира. Очень вкусно как горяче

Приятного аппетита!!!