

Tortellini z warzywami



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwy	2 łyżki
strak czerwonej papryki	1
duże pomidory	3
rosołu warzywnego	250ml
bazylia świeża	1
przyprawa Przyprawa uniwersalna kucharek-	1 łyżeczka
czosnku	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do osolonego wrzątku wkładamy pierożki i gotujemy według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzamy. Paprykę i bakłażan oczyszczamy, czosnek obrany drobno siekamy. Paprykę kroimy w kostkę, bakłażan na kawałki. Paprykę z czosnkiem podsmażamy na oliwie. Dodajemy bakłażan i całość dusimy przez ok. 5min. Pomidory sparzamy obieramy ze skórki, kroimy na małe kawałki, przekładamy do warzyw. Podlewamy rosołem i dusimy przez 8min. Przyprawiamy vegetą. Gotowe danie posypujemy bazylią.