

TUMBET



MARTA98



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 kg
oliwa	3/4 szklanki
pomidor	1 kg
papryka zielona	1 kg
ziemniaki	1 kg
czosnek	1 główka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany umyć i pokroić w plastry. Następnie skropić sokiem z cytryny i posolić. wstawić na 30 minut do lodówki. Po wyjęciu odlać sok, wypłukać w wodzie i osuszyć. Ziemniaki w mundurkach lekko podgotować, wystudzić, obrać ze skórki i pokroić w plastry ok. 1 cm. Paprykę umyć oczyścić z pestek i pokroić w krążki. Na patelni rozgrzać 1/3 oliwy i usmażyć ziemniaki. następnie przełożyć je do naczynia żaroodpornego. Ponownie dodać oliwę i usmażyć paprykę, odłożyć ją do ziemniaków, to samo zrobić z bakłażanami i czosnkiem. Pomidory sparzyć gorącą wodą i obrać ze skórki. Dodać do warzyw w naczyniu i piec pod przykryciem ok 10 minut w nagrzanym piekarniku. Podawać na gorąco.