

Potrawka z pomidorów



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorów	1 kg
cebule	4
czarnych oliwek bez pestek	8
gałązki rozmarynu	4
octu balsamicznego	12 łyżek
sól, pieprz	
plasterków chudego, wędzonego boczku	8
oregano świeże	2 pęczek
olej	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, osuszyć, pokroić na połówki. Cebule obrać, pokroić na cząstki. Oliwki podzielić wzdłuż na połówki. Rozmaryn i oregano drobniutko posiekać. Mocno rozgrzać olej na patelni, smażyć na nim pomidory kilka minut na małym ogniu. Dodać cebulkę, dusić jeszcze 10 minut. Po 5 minutach do warzyw przełożyć oliwki, wlać ocet balsamiczny, przemieszać. Potrawkę przyprawić solą, świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną zieleniną. Boczek przełożyć na patelnię, smażyć 2 minuty z każdej strony na średnim ogniu. Gotowe danie przełożyć na cztery talerze. Podawać ze świeżym białym pieczywem.