

Warzywa z patelni z tymiankiem



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	5 szt
marchewka	1 szt
cukinia	1 szt
por	
czosnek	2 ząbki
Pieprz biały mielony Prymat	
masło	1 łyżka
bulion warzywny	1/2 szklanki
cebula	1 szt
groшек zielony	5 mrożony
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dobrze myjemy nie obieramy i gotujemy w mundurkach. Po ugotowaniu studzimy, obieramy i kroimy w plasterki. Marchewkę obieramy i kroimy dość drobno. Pora myjemy i kroimy w plasterki. Cebule obieramy i kroimy w piórka. Cukinie dobrze myjemy nie obieramy i kroimy w plasterki. Na patelni na masle podsmażamy pokrojonego pora i cebulę. Dodajemy wyciśnięty czosnek. Następnie dodajemy groszek mrożony, pokrojoną cukinię i marchewkę. Podlewamy bulionem i dusimy. Gdy warzywa są miękkie dodajemy ugotowane ziemniaki podlewamy resztą bulionu. Dusimy. Doprawiamy solą, pieprzem i tymiankiem.