

danie po grecku :)



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	1,2 kg
oliwki czarne	80 gram
oregno	1 pęczek
rozmaryn	4 gałązki
olej	4 łyżki
ocet balsamiczny	12 łyżek
cebula	4 sztuki
boczek	8 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte pomidory podzielić na połówki lub ćwiartki i usunąć środki z pestkami. Oczyszczone cebule pokroić na cząstki, a oliwki przekroić wzdłuż na pół. Oplukane listki oregano i igielki rozmarynu oderwać od gałązek, i posiekać.

Na dużej patelni rozgrzać olej i podsmażyć na nim pomidory kilka minut, mieszając dodać cebulę i krótko zeszklić. Po 5 minutach wlać ocet i dodać oliwki. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i posiekаныmi ziołami.

Na drugiej patelni, bez tłuszczu, podsmażyć plastry boczku 2 minuty z każdej strony i przełożyć do pomidorów i od razu podawać z białym pieczywem lub włoskim chlebem ciabatta.