

Duszone patisony

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysl na patisony

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 patisony -
- 3-4 pomidory -
- 2 cebule -
- 2 ząbki czosnku -
- 3 łyżki posiekanego koperku -
- 2 łyżki oleju -
- curry, sol -

Etapy przyrządzania:

1. Patisony obieramy, usuwamy miąższ z pestkami, kroimy w słupki. Cebule siekamy, patisony i cebule solimy, dodajemy pół szklanki wrzącej wody, dusimy pod przykryciem na małym ogniu. Pomidory myjemy, sparzamy, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę, dodajemy do patisonów w czasie duszenia. Gdy płyn odparuje przyprawiamy zmiądzonym czosnkiem, curry. Zestawiamy z ognia i mieszamy z koperkiem.

