

Ghiveci de legume

Ghiveci de legume

Ingrediente :

500 g cartofi, 500 g mazare, 500 g dovlecei, 1 vanata mijlocie, 500 g rosii, 500 g morcovi, 1 praz, 1 ardei gras, jumatate ceasca de ulei, 3 cepe mijlocii, o mina de marar si una de patrunjel, 2-3 foi de dafin

Preparare :

Se curata ceapa, prazul si ardeiul, se taie solzi si se prajesc la foc potrivit in ulei, intr-o cratita incapatoare. Se adauga pe rind, cartofii si vinata taiate cubulete, mazarea, dovlecelul taiat rondel. Se lasa sa se dinstuie citeva minute si se pune cam un pahar de apa, cu grija sa nu fie acoperite legumele de tot. Cind cartofii sint aproape fierti, se adauga rosiile decojite si taiate cuburi. Se adauga usturoi dupa gust, se sareaza si se pipereaza si se adauga foile de dafin. Se mai lasa sa fiarba la foc mic, cu capac, 10 minute. Se adauga la final, dupa ce s-a stins focul, verdeata.