

Vinete cu cartofi

Vinete cu cartofi

Ingrediente :

ulei de masline

1 ceapa

carne de vita

2 sau 3 vinete

3 cartofi

2-4 rosii coapte

sare

piper

Preparare :

Intr-o oala se pune uleiul de masline dupa care se adauga ceapa pentru a fi calita.

Dupa ce ceapa a fost calita se adauga carnea taiata in forma de cubulete. Acestea se calesc impreuna pentru cateva minute iar apoi se adauga vinetele taiate cubulete si in cele din urma cartofii. Acestia pot fi prefierți sau lasati sa fiarba impreuna cu celelalte ingrediente. Si cartofii trebuie taiati cubulete.

La sfarsit, se adauga rosiile taiate cubulete dupa care se lasa sa fiarba.

Este important de remarcat faptul ca nu se adauga apa din cauza sucului provenit de la rosii.