

Ghiveci de vinete

Joi, 27 Septembrie 2007

Ingrediente

3 kg de vinete

1/2kg de ceapa

1 kg de ardei grasi

1 1/2 kg de gogosari

700 ml de ulei

1 capatana de usturoi

3 kg de rosii

sare

Mod de preparare

Se coc vinetele, se curata si se lasa sa se scurga;

Se coc si se curata ardeii si gogosarii , ceapa se caleste 10 minute;

Se ia vasul de pe foc, se adauga usturoiul tocat, ardeii, gogosarii si vinetele.

Se omogenizeaza si se da la cuptor cu foc mic pana cand ghiveciul scade;

Se pune preparatul fierbinte in borcane mici, se leaga cu celofan.

Maria Marin