

 120 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Ceapa - 1 kilogram
Ardei gras galben - 1 kilogram
Fasole verde - 1 kilogram
Rosii - 2 kilograme
Morcov - 1 kilogram
Frunze de telina - 1 legatura
Ulei de floarea soarelui - 500 de mililitri
Sare Conservant - 1 lingurita

Mod de preparare

1. Cureti ceapa, o speli si o oparesti. Dupa cateva minute, o scurgi si o treci prin jet de apa rece. Cureti si speli fasolea verde, morcovii si ardeii. Fierbi in vase diferite morcovii intregi si pastaile de fasole rupte in bastonase. Cand sunt aproape fierte, le scurgi si le lasi sa se raceasca. Tai ardeii in fasii, ceapa solzisori, iar morcovii fierti in rondele.
2. Calesti ceapa in ulei, presarand putina sare. Adugi ardeii, morcovii si fasolea si continui sa le inabusi impreuna.
3. Intre timp, decojesti rosiile si le tai in felii. Cand celelalte legume s-au inmuiat, adaugi in ghiveci rosiile si continui fierberea inca 5 minute.
4. Dizolvi o lingurita conservant in putina apa si il torni in ghiveci. Adugi frunze de telina taiate marunt, apoi omogenizezi.
5. Speli bine borcane de 800 ml, apoi le sterilizezi in cuptor. Pui ghiveciul fierbinte in borcanele calde, pe care le inchizi ermetic, folosind capace cu filet si le lasi sa se raceasca in paturi, pana a doua zi. Iarna, il poti consuma rece sau cald, ca garnitura la o friptura sau ca atare, in zilele de post.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>