




Vinete picante cu fasole verde



 45 de minute  2 portii  Mediu

Ingrediente

Ulei de floarea soarelui - 1 lingura
Piper rosu macinat - 1 lingurita
Sofran - 1 lingurita sofran macinat
Ceapa rosie - 1 ceapa rosie fideluta
Rosii - 4 rosii taiate sferturi
Vinete - 1 vanata mare sau 2 mai mici taiate felii in lungime
Fasole verde - 225 g fasole verde taiata bucati
SareZahar - 2 lingurite
LamaieOrez - 200 de grame
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingurita

Mod de preparare

1. Incingi uleiul intr-o cratita, adaugi piperul rosu, sofranul si prajesti timp de 2-3 minute.
2. Adaugi legumele si le sotezi timp de 5 minute, apoi le acoperi si le lasi pe foc timp de 7 minute. Asezonezi totul cu sare si suc de lamaie.
3. Servesti preparatul cu garnitura de orez, pe care-l fierbi in apa cu sare si putina baza pentru mancaruri Delikat Legume.

Pofta buna!

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