

 140 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Vinete - 2 bucati
Ardei gras galben - 5 bucati
Ceapa - 4 bucati
Pasta de rosii - 1 ceasca (sau 500 g rosii facute pasta)
Sare Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Foi dafin Piper boabe

Mod de preparare

1. Coci vinetele, le cureti si le lasi la scurs, apoi le toci. Coci ardeii, ii pui intr-un vas cu putina sare si dupa ce s-au racit ii cureti, indepartezi cotoarele si ii toci marunt. Toci ceapa marunt si o calesti in putin ulei, intr-o cratita cu capac.
2. Cand ceapa este bine patrunda (daca e nevoie se poate picura putina apa), pui vinetele si ardeii, apoi pasta diluata cu apa. Pui piper boabe si 1 foaie de dafin si pui cratita la cuptor pana iese uleiul deasupra.

Pofta buna!

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