

Babiččin gjuvec na pátek

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg brambor

1 lilek

1 cuketa

4 rajčata

konzerva fazolek

3 cibule

2 papriky

olej

sůl

Postup

Brambory nakrájíme podélně na čtvrtky, lilek a cuketu na kousky zhruba 2x2 cm, rajčátka na osminky, cibule na půlměsíčky, papriku na proužky. Dáme na plech brambory s cibulkou, olejem a solí zapéct tak zhruba na 15 minut při 200 °C, pak přidáme lilek a cuketu, za dalších 15 minut přidáme rajčata s paprikou, nebo můžeme použít malou skleničku leča. Po 15 min. přidáme fazolky, promícháme, zapečeme a za 15 minut můžeme servírovat.

Tohle jídlo jsme měli vždy v pátek, babička půst pečlivě dodržovala :-))