



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кабачок с помидорами

Domatesli Kabak



1 кг. кабачков
4 спелых помидора
4 шт. зеленого длинного перца
2 средние луковицы
1,5 ч.л. соли
0,5 стакана растит. масла

- # Кабачки почистить, порезать шириной в два пальца. Лук мелко порезать, перец очистить от семечек. Помидоры очистить от кожуры, порезать полукольцами.
- # Лук посыпать солью и немного помять, затем смешать с перцем и помидорами.
- # В кастрюлю положить кабачки, сверху выложить помидоры с луком и перцем и полить растит. маслом. Накрыть крышкой.
- # Поставить на сильный огонь, готовить 5 минут, затем огонь убавить и тушить еще 35 минут. Всего время готовки 40 минут.
- # Снять с огня и минут через 10 перемешать, выложить на сервировочную тарелку.
- # Подавать горячим или теплым.

Кабачки имеют собственную жидкость, поэтому при приготовлении дополнительно воду не добавляем.