Горох в оливковом масле

Zeytinyağlı Bezelye

1 кг. свежего зеленого горошка
1 луковица
2 средние моркови
1 крупный помидор
1 зубчик чеснока
¾ стакана оливкового масла
1 стакан воды
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
Украсить:
8-10 веточек укропа

Горошек выпотрошить и помыть.
Лук мелко порезать и положить в кастрюлю с нагретым оливковым маслом, добавить мелко рубленный чеснок, пассировать до прозрачности.
Добавить порезаную крупными кубиками морковь, посолить, закрыть крышкой и готовить на среднем огне минут 10.
Затем добавить тертый на терке помидор и сахар, довести до кипения.
В конце добавить горошек и горячую воду. Готовить под закрытой крышкой на медленном огне 35-40 минут.
Когда остынет выложить на блюдо и украсить мелко рубленным укропом.

Если в приготовлении используете консервированный горошек, время готовки необходимо сократить до 15 минут.

© ml.md (русский) рецепт #: 1444 | название рецепта: Горох в оливковом масле | история: 24.04.2024 - 13:40