

Zeleninové soté

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 2 ks
- cuketa 1 ks
- cibule 2 ks
- paprika (červené nebo žluté) 2 ks
- rajčata 3 ks
- sůl 3 špetka
- podle chuti pepř tří barev a další koření 1 ks
- podle potřeby olej 1 ks
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu nakrájíme na větší kousky a každý zvlášť zlehka osmažíme na oleji. Necháme okapat olej a dáme do hrnce. Deset minut dusíme, pak podle chuti osolíme, opepříme, přidáme koření a prolisovaný česnek.

Podáváme s pečivem. Kdo má rád pikantní pokrmy, může přidat chilli papričku.