

Zelenina z pánve

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **podle chuti**
- česnek 1 stroužek
- cuketa 1 ks
- barevná paprika 4 ks
- sůl 1 lžička
- pórek 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- vegeta 1 lžička
- baklažán 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 2 cl
- voda 2 dl

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Cibuli, pórek a česnek nakrájíme na kolečka. Papriky nakrájíme na nudličky, cuketu a lilek na kostky.

V pánvi rozehřejeme olej. Přidáme cibuli, pórek a česnek a restujeme, až vše zesklloví. Směs osolíme a ochutíme vegetou. Přidáme papriku, opět orestujeme a podlijeme vodou. Zeleninu dusíme

do poloměkka. Pak přidáme cuketu a baklažán. Pokud je cuketa nebo baklažán tvrdší, předem je nakrájené krátce povaříme nad parou.

Zeleninovou směs ochutíme oblíbeným kořením, pokud chceme, můžeme přidat i chilli pro pikantnost a dodusíme doměkka.

Zeleninu z pánve podáváme samostatně nebo jako přílohu k masu, těstovinám nebo jen smaženici.