

Ghiveci de vara



Nu e nimic mai bun ca un ghiveci de vara rapid si plin de arome!!!

Eu efectiv ador ghiveciul de legume!!! Mai ales vara. Si mai ales in formula asta simpla si rapida, cu rosii, ardei si-un pic de vanata si dovlecel.

Desigur, voi mai puteti adauga cateva bucatele de conopida, morcovi, fasole verde, sau orice altceva ar face un ghiveci mai **ghiveci** ☐ , dar mie asa imi place si doar asa il savurez pe deplin!!!!

Ba, uneori, doar cu rosii si ardei :))

Ingrediente:

- 3 cepe verzi, cu tot cu cozi, sau 2 cepe uscate
- 4-5 ardei

- 6 rosii mari (bine coapte)
- un dovlecel micut
- o vanata mica
- 1, 2 catei de usturoi
- 3, 4 linguri pline cu orez (cu bobul rotund)
- sare, piper

O reteta atat de usor de facut si atat de buna!!! Iar aici: **Briam – legume la cuptor**, aveti o alta varianta, de inspiratie greceasca, la fel de gustoasa!

Acum, insa, va invit la o farfurie de ghiveci de-al nostru, romanesc :)) Cel mai bun din lume!



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Spalati rosiile si ardeii si taiati-i in bucati mai mari. Curatati

de coaja dovlecelul si vanata si taiati-le in patratele potrivite.

Preparare ghiveci:

Incingeti 6, 7 linguri de ulei intr-o tigaie. Tocati ceapa si puneti-o in tigaie la dinstuit. Amestecati des, sa nu se prinda.

Cand ceapa a devenit sticloasa, adaugati usturoiul tocat marunt si ardeii. Puneti un praf de sare si lasati 1-2 minute la dinstuit, sub capac.

Adaugati apoi dovlecelul si vanata si mai lasati inca vreo 2 minute la fiert, cu capac.

Spalati orezul si adaugati-l la ghiveci. Amestecati putin si adaugati rosiile. Amestecati totul bine si lasati la foc mic pana cand fierbe orezul.

Dati deoparte si lasati 5-10 minute sub capac, pentru ca orezul sa se umfle bine-n pene ☐



Pofta buna!!!!!!



Poza veche:

Laura Sava



Sfat: Daca rosiile nu sunt foarte coapte, mai adaugati un pic de apa (100 ml), fierbinte, si o lingura de bulion.