

Tocanita cu ciuperci



O tocanita cu ciuperci, ardei si rosii, de post, ar merge de minune cu o mamaliga sau un **piure de cartofi**, nu credeti?! Ori poate c-un orez?! :)) Orice varianta ati alege, eu va doresc sa va bucurati de ea impreuna cu cei dragi!! S-aveti pofta! ☐

Ingrediente:

- 2 ardei grasi
- 2 gogosari
- 3 cepe
- 3-4 catei de usturoi

- 4 linguri ulei
- 500 g ciuperci
- 400 g rosii in bulion
- supa de legume
- 2 linguri de bulion
- patrunjel, marar
- sare si piper
- **chilli sos** (2-3 linguri)

Mod de preparare:

Se toaca ceapa marunt si se caleste cu un praf de sare. Ciupercile se taie felii. Se adauga ciupercile, se mai lasa sa se caleasca putin apoi se adauga jumatate de cana de supa de legume si se lasa sa fiarba inabusit 20-25 min. (se mai pune putina apa daca e cazul).

Intre timp ardeii grasi, gogosarii si rosiile se taie cubulete. Apoi se adauga ardeii si gogosarii taiati fasii si se lasa sa fiarba cca 10-12 minute dupa care se pun rosiile taiate cubulete. Se amesteca si se fierbe inabusit pana cand scade sosul si totul e bine fiert. La final se pot adauga 2 linguri de bulion.

Se potriveste de sare, piper, chilli sos, verdeata, se adauga usturoiul pisat cu 2-3 minute inainte de a o lua de pe foc si se serveste cu mamaliguta, cum am facut noi ☐ , sau cu orice vreti voi!!!!!!

Nemaipomenit de gustoasa tocanita asta de ciuperci, pe care eu am „transformat-o” intr-o floare...delicioasa! :))



Laura Sava



Sursa aici