

ЭКСПЕРТ РУБРИКИ

М О Д А

МАРИЯ ДРОЗДОВА

рекомендует



Вкусные
решения



SHOPPING

LIVE

СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ

ОВОЩНОЕ РАГУ «ОБМОРОК КОРОЛЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажан - 1 шт.
- Кабачок - 1 шт.
- Помидоры - 3 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.
- Укроп, петрушка
- Растительное масло - 1/3 ст.
- Сметана - 1/2 ст.
- Соль, перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Порежь баклажан и кабачок кружками, а лук полукольцами.

Обжаривай овощи на растительном масле,

2. посоли, поперчи и складывай слоями в кастрюлю в следующем порядке: баклажан, лук, кабачок, помидоры.
- 3.

Когда кастрюля заполнится, выложи сверху сметану и туши на слабом огне 25 минут.

4. Готовое блюдо укрась свежей зеленью .

ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

Набор посуды

Керамическое покрытие

141500



shoppinglive.ru

