

Rosii a la grec

Ingrediente

*1/2 kg rosii
1 ceasca de ulei
sare
usturoi
1 lingura de pesmet
verdeata*

Preparare

Rosiile se spala si se taie rondele groase de un cm. Se sareaza si, eventual se pipereaza dupa gust. Se trec feliile de rosii prin pesmet si se prajesc in ulei incins. Se acopera cu verdeata tocata si se stropesc cu mujdei de usturoi concentrat dupa gust.

Tips

Se lasa la rece cateva ore, apoi se servesc.