

Ghiveci calugaresc

Ingrediente

200g mazare
400g cartofi
200g fasole verde
1 conopida mica
100g bame
2 ardei grasi
1 telina
2 morcovi
300g ceapa
3 linguri pasta de tomate
sare
piper
patrunjel verde
marar

Preparare

Oparesti bamele in apa cu otet. Fasolea, cartofii, conopida si mazarea le speli si le pui la fiert. Cureti morcovi, telina, ardeii, le speli, si le tai bucatele mici. Le pui la fiert intr-o alta cratita cu putina sare. Ceapa o cureti, o speli, o tai julien si o calesti in putin ulei. Dupa ce capata o culoare aurie adaugi toate legumele fierte, 500 ml apa si lasi la foc potrivit. Cand este aproape gata, adaugi pasta de tomate. Mai fierbi inca 15 minute. Dai ghiveciul putin la cuptor pentru a prinde o crusta frumoasa.