

# Imambaialdi de vinete

## Ingrediente

4 vinete tinere  
4 rosii decojite  
1 ceasca de ulei  
1 morcov  
1 radacina de patrunjel  
1 telina mica  
verdeata tocata  
usturoi  
1 ardei gras  
faina  
sare

## Preparare

*Tai coditele vinetelor, le despici in doua pe lung fara sa le tai de tot. Le clocotesti in apa cu sare zece minute, le scoti si le scurgi cu o greutate deasupra. Tai ceapa marunt si o calesti in ulei mult, pui putina apa ca sa nu se ingalbeneasca si stingi cu rosii decojite, taiate felii subtiri. Scazi sosul cu sare si piper boabe, daca-ti place. Zarzavatul de supa il tai fideluta si-l calesti in putin ulei, il sarezi si umpli cu el vinetele. Vinetele le legi cu ata subtire si curata, daca s-au desprins jumatatile. Le pui in sos si le fierbi acoperite cu o cana de supa sau de apa calda. Daca-ti ramane zarzavat, il pui sa fiarba langa vinete. Sosul il ingrosi cu o lingurita de faina desfacuta in apa rece. Fierbi trei sferturi de ora, cu cratita pusa pe tabla groasa. Servesti mancarea rece, cu verdeata tocata deasupra, pusa sa clocoteasca in mancare.*