

## Mancare macedoneana din ardei si rosii

### Ingrediente

*1 kg ardei capia  
1/2 kg rosii  
1 ceasca de orez  
2 vinete  
1 ceapa  
usturoi  
verdeata tocata  
1 ceasca de ulei  
sare  
piper boabe*

### Preparare

*Se coc vinetele si se curata de coaja cat sunt fierbinti. Se lasa sa se scurga un sfert de ora, dupa care se rup fasii subtiri. Ceapa se toaca marunt si se caleste in ulei fierbinte pana cand devine sticloasa. Atunci se adauga rosiile fara coaja si se lasa sa scada acoperit zece minute. Se adauga ardeii copti si curatati de coaja, rupti fasii subtiri si vinetele. In mancare se adauga sarea necesara si se fierbe cu boabe de piper pana in momentul in care scade sosul. Se adauga apoi orezul fiert separat si scurs, cativa catei de usturoi tocat si verdeata. Mancarea se mai fierbe un sfert de ora sau se scade la cuptor, dupa care se serveste calda, cu salata picanta de rosii.*