

Тушеные овощи

Нужно:

- Картофель - 4 шт.
- Морковь - 2 шт.
- Болгарский перец - 1 шт.
- Кабачок-цукини - 1 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Масло растительное
- Сметана
- Соль

Получается: 3 порции.

Приготовление:

1. Овощи моем и чистим.
2. Режем кубиками, морковь трем на крупной терке.
3. Тонким слоем наливаем растительное масло на сковороду, выкладываем овощи, солим и перемешиваем.
4. Тушим на среднем огне **20-30** минут под крышкой, помешивая.
5. Когда картофель будет готов, убираем крышку, выпариваем воду.
6. Выкладываем на тарелки, заправляем сметаной и чесноком.

Приятного аппетита! :)