

Гювеч

Блюдо молдавской, румынской и болгарской кухни

- 1 кг баклажан
- 0.5 кг красного болгарского перца
- 0,5 кг помидоров
- 300 г лука
- 300 г моркови
- петрушка и укроп
- сельдерей
- примерно полголовки чеснока
- подсолнечное масло
- лавровый лист
- соль



Баклажаны нарезают небольшими брусочками, примерно в сантиметр толщиной. Укладывают в чашку или небольшую кастрюлю, посыпают солью и ждут, пока из них не вытечет сок. После этого обжаривают на подсолнечном масле, пока все кусочки не подрумянятся.

В казане обжаривают нарезанный лук, затем добавляют морковь и болгарский перец. Все эти ингредиенты снова обжаривают в течение 5-7 минут, аккуратно их перемешивая. Затем добавляют уже обжаренные в масле кусочки баклажанов, сверху добавляют натертые помидоры без шкурки, солят, кладут лавровый лист, укроп, дают закипеть, после этого убавляют огонь и тушат, примерно, в течение 20-25 минут. И уже в конце добавляют зелень, чеснок и перец. Тушат последние пять минут и можно подавать на стол.

Гювеч можно есть также и в холодном виде

