

Gulasz warzywny ze skórką cytrynową

Składniki:

- 1 papryka zielona
- 1 papryka czerwona
- 1 mała cukinia
- 1 mały bakłażan
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 1/2 korzenia selera
- 250 ml wody
- 10 marynowanych pieczarek
- 5 listków laurowych
- 1 gałązka rozmarynu
- skórka z 1 cytryny

Wykonanie:

Do zimnej wody w rondlu dodaj liście laurowe, posiekany rozmaryn. Do gotującej się wody dodaj pokrojone w grubą kostkę obie papryki i w jeszcze większą kostkę cukinię oraz bakłażan.

Duś warzywa na wolnym ogniu aż papryka zmięknie, następnie dodaj korzeń selera starty na grubych oczkach. Gdy seler zmięknie, dodaj pomidory z puszki oraz pokrojone w ćwiartki pieczarki marynowane.

Trzymaj na ogniu gulasz bez przykrycia, aby część płynów odparowała i smak się skoncentrował. Na koniec gotowania dopraw potrawę solą morską i szczyptą pieprzu cayenne dla zaostrenia smaku.

Gęsty gulasz warzywny podaj na głębokim talerzu, posypując na wierzchu świeżo otartą skórką z cytryny.