

# CAZUELA

## SKŁADNIKI;

- ziemniaki 7-10
- papryka 2-3
- cebula 2
- czosnek 5 ząbków
- sól łyżka
- oliwa
- pieprz ziarnisty szczypta/dwie
- liść laurowy pokruszyć i posypać
- tymianek posypać lekko

## Przygotowanie;

Zimniaki pokrój w grubsze plastry  
Cebulę pokrój w piórka  
Paprykę pokrój w kostkę  
Czosnek rozgnieć

Dopraw i zalej oliwą do 1/5 wysokości naczynia.

Gotować na patelni pod przykryciem 15 minut mieszając. Następnie przełożyć do gena lub innego naczynia i włożyć do pieca na ok 30 do 45 minut. Na 170 stopni.

Jeżeli chcą państwo mniejszą porcję to proszę zmniejszyć ilość składników.



SMACZNEGO !

Paulina Proch 2F

RESTAURANTE „OLEUM.”