

Fenkuł po grecku

Przepis dodany przez użytkownika amif

Dla amatorów dań ciekawych i nietypowych, mamy ciekawą i nietypową propozycję. Czy jedliście kiedyś koper? Nie, nie chodzi o jakże typowe zielone listki, lecz o ukryta część tego ziela - bulwy....

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg kopru włoskiego -
- 1 kg pomidorów -
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- 1 pęczek natki -
- oliwa z oliwek -
- majeranek, pieprz, kolendra, sól -
- 1 cytryna -
- 1 łyżeczki cukru -
- 1 łyżeczka masła -

Etapy przyrządzenia:

1. Sposób przygotowania:

- * bulwy kopru umyć i pokroić w ćwiartki
- * pomidory sparzyć, obrać i pokroić w kostkę
- * bulwy dusić w oliwie w garnku o grubym dnie
- * gdy się zrumienią dodać pomidory i dusić pod przykryciem do powstania gęstego sosu
- * dodać sok z cytryny zmieszany z 1 szklanki wody
- * dodać koncentrat pomidorowy, przyprawy, masło i cukier
- * dusić pod przykryciem ok. 20 min, dorzucić natki po 10 min gotowania
- * reszta kopru udekorować półmisek z daniem