30 Σεπτεμβρίου 2015

Λαχανικά με μανιτάρια στο τηγάνι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

- **Μερίδες:** 4
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά

- 1 κιλό λαχανικά (κολοκυθάκια, πιπεριές, πατάτες, μελιτζάνες)
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 300 γρ. μανιτάρια σε φετάκια
- 2 φρέσκα και 2 ξερά κρεμμύδια
- 2-3 σκελίδες σκόρδου, κομμένες σε λεπτά φετάκια
- 1-2 κουταλιές της σούπας βασιλικό ή μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1/2 φλιτζάνι σάλτσα ντομάτας έτοιμη ή σπιτική
- 3 κουταλιές της σούπας ξίδι

Εκτέλεση

1. Πλένετε τα λαχανικά. Κόβετε τα κολοκυθάκια, τις πατάτες και τις μελιτζάνες

σε λεπτές φέτες ή ροδέλες και σε λωρίδες τις μελιτζάνες και τις πιπεριές. Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια.

2. Ζεσταίνετε το μισό λάδι και τηγανίζετε τα λαχανικά, πρώτα τις πατάτες, μετά τα κολοκυθάκια και τέλος τις μελιτζάνες τα μανιτάρια και τις πιπεριές. Στραγγίζετε τα λαχανικά σε απορροφητικό χαρτί και τα τοποθετείτε σε πιατέλα. Σκορπίζετε από πάνω το σκόρδο και το μυρωδικό (βασιλικό ή μαϊντανό). Χτυπάτε το υπόλοιπο λάδι με τη σάλτσα ντομάτας και το ξίδι και περιχύνετε τα ζεστά λαχανικά με τη σάλτσα. Σερβίρετε αμέσως.

Πηγή: icookgreek.com