25 Μαΐου 2018

Πατάτες γιαχνί με μελιτζάνες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Υλικά Συνταγής
4 πατάτες
4 μελιτζάνες
2 σκελίδες σκόρδο
1/2 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
1 δαφνόφυλλο
1 συσκευασία τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
1 πρέζα ζάχαρη
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση
Πλένουμε και αφαιρούμε το κοτσάνι από τις μελιτζάνες. Τις κόβουμε σε μεγάλες μπουκιές και τις αφήνουμε για 10΄σε λεκάνη με νερό. Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε στα τέσσερα. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο για 2΄. Προσθέτουμε τις πατάτες και τις μελιτζάνες, αφού πρώτα τις στύψουμε με τα χέρια, και ανακατεύουμε τα υλικά, να λαδωθούν καλά.

Προσθέτουμε τον συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας και τη ζάχαρη. Συμπληρώνουμε με νερό ίσα που να καλύπτει το φαγητό, περίπου 1 ποτήρι. Αλατοπιπερώνουμε και

προσθέτουμε το δαφνόφυλλο.

Σιγοβράζουμε το γιαχνί για 25΄, μέχρι να μαλακώσουν καλά οι πατάτες και να χυλώσει η σάλτσα. Μόλις γίνει πηχτή, το φαγητό είναι έτοιμο.

Πηγή: argiro.gr