

3 Δεκεμβρίου 2018

Χορταράκια γιαχνί παλιά αγιορείτικη

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα





Συστατικά:

Σέλινο

Μαϊντανό

Λάπαθα

Σέσκουλα

Σπανάκι

Πράσα

Λίγα κρεμμυδάκια φρέσκα

Λίγα σκόρδα φρέσκα (προαιρετικά)

Λάδι

Ντομάτα, ή κονκασέ, ή τοματοπολτός

Κόκκινο πιπέρι

Τρόπος Παρασκευής

Τα κόβουμε όλα σε χοντρά κομμάτια. Τα βράζουμε και τα σουρώνουμε. Ρίχνουμε και την ντομάτα στην κατσαρόλα μαζί με λίγο λάδι. Ρίχνουμε και το κοκκινοπίπερο. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πιουν το ζουμί τους και να μείνουν με το λάδι. Μπορούμε να κάνουμε γιαχνί μόνο με σπανάκια ή μόνο με πράσα αφού τα μαράνουμε πρώτα. Μπορούμε να βράσουμε μόνο τα χόρτα και να

κόψουμε το κρεμμύδι φρέσκο μέσα, σαν να ετοιμάζουμε σαλάτα . Μα ζι με πατάτες τηγανητές η φούρνου είναι ένα ωραιότατο γεύμα.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)