

Duszone warzywa śródziemnomorskie podane z fetą

Esencja lata. Danie lekkostrawne, zdrowe, a i pracy przy nim niewiele

 Czas na High: 2h 30min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4h

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 duże cebule pokrojone w kostkę
- 4 ząbki czosnku posiekane w płatki
- 3 papryki pokrojone w 1,5 cm romby
- 2 małe cukinie pokrojone w 1,5 cm kostkę
- 2 bakłażany pokrojone w 2,5 cm kostkę
- 2 łyżki cząbrku lub tymianku
- 1 łyżka wędzonej słodkiej papryki
- ½ szklanki czerwonego wytrawnego wina
- Sól, pieprz
- 200 g sera typu feta



Wykonanie:

Wszystkie warzywa umieść w misie wolnowaru, dodaj sól, pieprz oraz przyprawy. Całość dobrze wymieszaj. Wlej wino. Gotuj pod przykryciem 2,5h na poziomie HIGH lub 4h na poziomie LOW. Po przyrządzeniu pokrusz w palcach ser i nakładaj na każdą porcję.