



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| 1 fej     | Vöröshagyma                                     |
| 0.5       | Piros kaliforniai paprika                       |
| 0.5       | Zöld kaliforniai paprika                        |
| 0.5       | Sárga kaliforniai paprika                       |
| 1         | Cukkini                                         |
| 1         | Padlizsán                                       |
| 1 konzerv | Hámozott vagy darabolt paradicsom               |
| 1.5 ek.   | ♦ Grill Zöldség fűszerkeverék                   |
| 2 ek      | Olívaolaj                                       |
| 4         | Tojás                                           |
|           | Friss petrezselyem vagy bazsalikom a tálaláshoz |

# Fűszeres mediterrán lecsó

⌚ 40—45 Perc ♡ ♡ ♡

## Elkészítés

- 1 A paprikákat csíkokra vágjuk. A hagymát és a cukkinit kisebb szeletekre, a padlizsánt kockákra szeleteljük.
- 2 Az apróra vágott hagymát az olívaolajon megdinszteljük kb. 5 perc alatt. Hozzáadjuk a paprikát, a padlizsánt és a cukkinit, majd közepes-magas hőfokon kb. 15 percig pirítjuk, amíg a zöldségek megpuhulnak és enyhén karamellizálódnak.
- 3 Hozzáadjuk a konzervparadicsomot és a Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket, majd további 15 percig főzzük. Ha túl sűrű lenne a szósz, kb. 100 ml vízzel hígítjuk.
- 4 A zöldséges keverékbe kanállal 4 mélyedést készítünk, és mindegyikbe óvatosan beleütünk egy tojást. Lefedjük az edényt, és alacsony lángon addig főzzük, amíg a tojásfehérje megszilárdul, de a sárgája még lágy marad.

