Pieczone młode ziemniaki z domowym warzywnym ajwarem i rozmarynem

30 minut

4 porcje

Składniki

- 600 g młodych ziemniaków
- 1 upieczony bakłażan
- 2 upieczone papryki
- 200 g pomidorów z puszki
- 80 ml oleju
- ocet winny biały
- cukier
- sól
- kilka gałązek rozmarynu

Sposób przygotowania

Bakłażana, papryki i pomidory dokładnie zmiksować. Następnie przełożyć na patelnię, dolać połowę oleju i smażyć, aż masa odparuje i zgęstnieje. Doprawić do smaku solą, octem i cukrem. Ziemniaki skropić pozostałym tłuszczem, piec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni, aż zmiękną i przyrumienią się. Podawać z wystudzonym ajwarem i rozmarynem.