

21 Οκτωβρίου 2016

## Αρακάς λαδερός

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



## Υλικά Συνταγής

- 500 γραμμ. αρακάς καθαρισμένος
- 2 καρότα κομμένα σε φέτες
- 2 πατάτες κομμένες σε κυβάκια
- 1 κρεμμύδι ξερό
- ψιλοκομμένο
- 4-5 φρέσκα κρεμμυδάκια με τα φύλλα τους
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 ματσάκι άνηθο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Εκτέλεση

1. Σε πλαστέ κατσαρόλα ζεσταίνουμε το 1/2 ελαιόλαδο και σοτάρουμε ελαφρά χωρίς να πάρουν χρώμα το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 3΄-4΄.
2. Προσθέτουμε τις πατάτες, τα καρότα και τον αρακά, τον πελτέ, τη ζάχαρη και το αλατοπίπερο. Συμπληρώνουμε νερό ίσα που να μισοσκεπάζει τα υλικά.
3. Σκεπάζουμε και βράζουμε για 20΄. Τότε προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τον άνηθο. Βράζουμε για 10΄ επιπλέον, να μείνει το φαγητό μόνο με το λάδι του.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)