

18 Μαρτίου 2023

Πράσα Γιαχνί

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά:

1,5 κιλό πράσα

1 μέτριο κρεμμύδι τριμμένο

1,5 φλιτζάνι τσαγιού λάδι

1 φλιτζάνι τσαγιού χυμό ντομάτας

2 κουταλιές της σούπας κέτσαπ

3 καρότα

Αλάτι, πιπέρι

Χυμός λεμονιού

Εκτέλεση:

Σοτάρουμε το κρεμμύδι στο λάδι, ρίχνουμε τη ντομάτα, την κέτσαπ, αλάτι, πιπέρι και τα αφήνουμε να βράσουν. Πλένουμε και κόβουμε τα πράσα σε μακρόστενα κομμάτια ή ψιλοκομμένα. Τα ρίχνουμε στη σάλτσα που κάναμε, προσθέτουμε τα καρότα και λίγο νερό. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν. Πριν τα σερβίρουμε, τα περιχύνουμε με χυμό λεμονιού.

Πηγή: monastiriaka.gr