

## Прясно зеле с люти чушки пеперони



**Продукти:** ОКОЛО 700 ГР. ЗЕЛЕ, 2 СРЕДНО ГОЛЕМИ МОРКОВА, 2 ЛЮТИ ЧУШКИ ПЕПЕРОНИ, 1 СТЪК ПРАЗ ЛУК, 1 КОНСЕРВА ДОМАТИ / 400 ГР./, ОЛИО, СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, ЧЕРВЕН ПИПЕР, ЦЕЛИНА /СУХА/.

**Приготвяне:** Всички продукти се нарязват на ситно. В малко олио се запържват последователно – празата, морковите, доматиите и зелето. Долива се вода и се оставя да ври. Овкусява се със подправките на вкус и се долива толкова вода, докато зелето омекне. Когато почти е готово, се прехвърля в тавичка и се допича до златисто. Това зеле може да се поднесе както постно, така и с печени наденички. Ако мислите, че лютото ще ви е в повече, може да махнете семките на чушките.