Тушеный картофель с овощами

На 100 грамм:
Калорийность: **50,22 ккал.**
Белки: **1,54 г.**
Жиры: **0,89 г.**
Углеводы: **9,49 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tushenyj-kartofel-s-ovoshami/

Ингредиенты:
- картофель – 5 шт
- помидоры – 2 шт
- баклажан – 1 шт
- морковь – 1 шт
- лук – 1 шт
- перец – 1 шт
- капустные листы – 2 шт
- оливковое масло, зелень
- соль и перец по вкусу

Приготовление:
Очищаем картофель, морковь и лук и нарезаем их крупными кубиками.
Моем перец и баклажан и так же нарезаем овощи кубиками.
Морковь, лук и перец обжариваем на оливковом масле до золотистого цвета.
Выкладываем обжаренные овощи в казан или кастрюлю. Сверху выкладываем на них слоями картофель, баклажаны, помидоры и зелень. Каждый слой перчим и солим затем накрываем капустными листьями и, не перемешивая, тушим овощи на медленном огне 30 мин.