Ragoût du monastère

Ingrédients: 3-4 pommes de terre, 2-3 tomates, 1-2 carottes, 1-2 oignons, 1/2 un céleri, 200g petits oignons, une demi-coupe d'olives, 2 tasses de champignons frais, 1/4 de riz cupful, Le vin blanc cupful, le persil, le poivre, la moitié d'une huile de tournesol cupful, le sel.

Cuire les oignons finement hachés, les carottes et le céleri dans l'huile et un peu d'eau. Ajouter les petits oignons, les olives, les champignons et le poivre. Verser sur le vin et 1 tasse d'eau, saler et laisser mijoter jusqu'à consistance. Ajouter les pommes de terre en dés et le riz, puis les morceaux de tomate après 15 minutes. Verser le plat dans un plat de cuisson ou pot de terre, saupoudrer de persil et faire cuire au four.