

## Caponata



### KULINARNE PRZGODY GATITY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbek czosnku</b>	2 szt
<b>bakłażan</b>	2 szt
<b>pomidory bez skóry</b>	3 szt
<b>ocet winny</b>	2 łyżki
<b>oliwka bez pestek</b>	2 łyżki
<b>rodzynki</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku
<b>cukier</b>	do smaku
<b>seler naciowy</b>	3 łodygi
<b>kapary</b>	1 łyżka
<b>papryka</b>	2 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej oliwie podsmażamy posiekaną cebulę i czosnek. Po chwili dodajemy seler pokrojony w plastry, następnie paprykę pokrojoną w grubą kostkę, a po 2-3 minutach pokrojone w kostkę pomidory. Zmniejszamy ogień i przykrywamy. Gdy warzywa puszczą sok dodajemy bakłażany pokrojone w grubą kostkę, oliwki, kapary i rodzynki. Gdy warzywa będą miękkie dodajemy ocet i przyprawy, dokładnie mieszamy i podajemy.