

Doradca Smaku VII: Ratatuj po polsku, odc. 29



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka zielona	1 szt.
cukinia	1 szt.
seler naciowy	1 szt.
bakłażan	1 szt.
cebula biała	1 szt.
pomidorki koktajlowe	7-8 szt.
pomidor	1 szt. bez skóry
czosnek	2 ząbki
bagietka	1 szt.
oliwki czarne	1 szt.
oliwa	4 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	
Kmin rzymski mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Paprykę, cukinię, seler i obranego ze skóry bakłażana kroimy w dużą kostkę, a cebulę w pióra.

- KROK 2 Do dużego garnka wlewamy 2 łyżeczki oliwy z oliwek. Smażymy paprykę, doprawiamy majerankiem i mieszamy. Następnie dodajemy seler naciowy. Po minucie dodajemy cukinię, mieszamy i doprawiamy kminem rzymskim. Po kilku minutach do garnka dodajemy cebulę i bakłażan. Doprawiamy do smaku papryką słodką, solą i pieprzem. Całość podlewamy odrobiną wody. Dusimy na małym ogniu przez 10 minut, co jakiś czas mieszając. Pomidory koktajlowe kroimy na pół i pod koniec dodajemy do garnka z ratatuj. Dusimy przez kilka minut. Dodajemy oliwki i szczyptę cukru.
- KROK 3 Obranego ze skóry pomidora kroimy w dużą kostkę, ząbki czosnku kroimy w cienkie plastry. Czosnek smażymy na małej patelni na pozostałej oliwie. Po chwili dodajemy pokrojone pomidory i smażymy razem.
- KROK 4 Bagietkę kroimy na dość grube kromki i pieczemy przez około 2 minuty w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
- KROK 5 Grzanki smarujemy pastą pomidorową i podajemy razem z ratatuj.