

RATATOUILLE



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

bakłażan	nieduży
cukinia	2 średnie
papryka czerwona	średnia
papryka zielona	średnia
pomidor	2 duże
cebula	2 małe
czosnek	2 ząbki

Przyprawy i dodatki

sól	
olej	6 łyżek
zioła prowansalskie	2 łyżeczki
natka pietruszki	pęczek, posiekana
pieprz	świeżo mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana kroję w kostkę, mieszam z łyżką soli, odstawiam na 30 minut, następnie odcedzam na durszlaku z puszczonego soku. Opłukuję pod zimną wodą, osuszam.

Papryki dzielę na ćwiartki, oczyszczam z gniazd nasiennych, kroję w paseczki.

Cukinię kroję w około centymetrowe plastry, cebulę w większą kostkę, czosnek rozgniatam nożem.

Pomidory sparzam, obieram ze skórki, kroję w większe kawałki.

Na patelni rozgrzewam dwie łyżki oleju, podsmażam cukinię po 2 minuty z każdej strony, przekładam do garnka.

Na łyżce oleju podsmażam paprykę około 4 minuty, co jakiś czas mieszam, przekładam do garnka.

Na dwóch łyżkach oleju smażę bakłażana przez 5 minut, często mieszam. Dokładam do podsmażonych wcześniej warzyw.

Na pozostałym oleju szklę cebulę wraz z czosnkiem. Dodaję pomidory, zioła prowansalskie i garść natki pietruszki, smażę około 10 minut.

Pomidory przekładam do garnka, zagotowuję, gotuję pod przykryciem kolejne 10 minut (w trakcie przemieszać 2-3 razy). Danie doprawiam do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem, wsypuję pozostałą natkę, mieszam.