Caponata

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 szt
seler naciowy	5 gałązek
cebula	3 szt
pomidor pelati	1 puszka
czosnek	2 ząbki
kapary	1 łyżka
rozmaryn	1 rozmaryn
oliwa	0,25 szklanki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
oliwki zielone	10 dag
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana pokroić w plastry, a potem w szerokie paski, obficie je posolić i odstawić na 30 minut. Następnie opłukać ja pod bieżącą wodą i osuszyć w papierowym ręczniku. Seler obrać z włókien i drobno pokroić. Cebule obrać i pokroić w plasterki, pomidory z zalewy w kostkę. Pół oliwy rozgrzać w rondlu, usmażyć bakłażana, wyjąć i osączyć. Wlać do rondla resztę oliwy i zrumienić seler, dodać cebule, i stale mieszając, smażyć 3 minuty. Dodać bakłażana, pomidory, rozmaryn, przykryć i dusić na małym ogniu 10 minut. Zdjąć z ognia, dodać zmiażdżony czosnek, oliwki, kapary, doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Podawać na zimno z tostami z bagietki.