

Letnie ratatouille



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	30 dag
cukinia	30 dag
pomidory	30 dag
cebula	2 szt.
ząbki czosnku	2 szt.
świeży rozmaryn	1 łyżeczka
oliwa	7 łyżek
sól i pieprz	do smaku
tymianek	1 (świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć i oczyścić. Bakłażan pokroić w kostkę i posolić. Cukinię pokroić w plastry.

Paprykę podzielić na ćwiartki, wydrążyć, umyć i pokroić w pasma. Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Usunąć pestki i pokroić w kostkę.

Obraną cebulę posiekać, a czosnek wycisnąć przez praskę. Zioła umyć, osączyć na ręczniku papierowym i bardzo drobno posiekać.

Pokrojony bakłażan osączyć na ręczniku papierowym. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy i podsmażyć bakłażana. Wyjąć, dolać 2 łyżki oliwy, podsmażyć cukinię, a później w ten sam sposób paprykę. W pozostałym oleju podsmażyć cebulę z czosnkiem.

Warzywa ułożyć warstwami w garnku, zaczynając i kończąc bakłażanem. Każdą z warstw posypać solą, pieprzem, cebulą, czosnkiem i ziołami. Dusić pod przykryciem przez 20 minut na małym ogniu, nie mieszając.

