

Ratatouille ? czyli ratatuj ;)

Dodany przez kasia

piątek, 23 sierpnia 2013 10:54 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:32

Prowansalska, jarska potrawa. W sam raz na lato, gdy wszystkie potrzebne warzywa są pyszne, ogólnodostępne i tanie.

Składniki:

- 1 bakłażan
- 2 małe cukinie (żółta i zielona)
- 3 papryki: czerwona, zielona i żółta
- kilka pomidorów
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- oliwa
- tymianek
- sól
- pieprz



fot. Kasia Łukasiewicz

Bakłażany i cukinie myjemy, odcinamy końce i kroimy na plasterki razem ze skórą. Umyte papryki pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy na paski. Obrane ze skórki pomidory kroimy na kawałki. Cebulę kroimy na cienkie plasterki. Czosnek rozcieramy z odrobiną soli.

Na rozgrzaną oliwę wrzucamy cebulę, którą szklimy. Dodajemy papryki i smażymy przez 5 minut. Dodajemy bakłażana, cukinie, czosnek i dusimy pod przykryciem przez 15 minut. Dodajemy pomidory, sól, pieprz, tymianek i dusimy na małym ogniu kolejne 10 minut. Jeśli sosu jest zbyt wiele, zdejmujemy pokrywkę i odparowujemy nadmiar wody. Uważamy aby nie rozgotować warzyw na papkę.

Ratatouille ? czyli ratatuj ;)

Dodany przez kasia

piątek, 23 sierpnia 2013 10:54 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:32



Wielki kłopot, jak się okazało, nie udało się znaleźć idealnego tytułu. W końcu udało się znaleźć tytuł, który nie jest zbyt długi i nie jest zbyt krótki. W końcu udało się znaleźć tytuł, który nie jest zbyt długi i nie jest zbyt krótki.