

RATATOUILLE

składniki:

0,5 kg pomidorów świeżych lub 400 g z puszki,
2 bakłażany,
2-3 cukinie,
1 czerwona lub żółta papryka,
1 cebula,
2-3 ząbki czosnku,
łyżka świeżego, posiekanego tymianku (ewentualnie suszonego),
oliwa z oliwek,
sól,
pieprz,
natka pietruszki.

Umyj dokładnie warzywa. Odetnij końcówki cukinii i odrzuć, resztę pokrój w plastry (młodej cukinii nie trzeba obierać). Bakłażany pokrój w plasterki lub półplasterki zależnie od wielkości, powinny mieć mniej więcej tą samą „średnicę” co plasterki cukinii. Obierz cebulę i pokrój w półplasterki, czosnek posiekaj. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w słupki. Pomidory (jeśli używasz świeżych) sparz, obierz ze skóry i pokrój w kostkę. Do rondla wlej oliwę, wrzuć cebulę i smaż chwilę, aż się zeszkli. Dodaj resztę warzyw oraz czosnek i tymianek. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Duś pod przykryciem na małym ogniu około 20-25 minut. Przed podaniem posyp natką pietruszki.

Ratatouille można podawać gorące lub o temperaturze pokojowej z pieczywem, makaronem lub jajkiem sadzonym.

UWAGI: Przygotowując ratatouille można używać dowolnej ilości w/w warzyw zależnie od zapasów lub własnych upodobań. Można też zrezygnować z bakłażana, dodać dynię lub użyć innego rodzaju papryki. Bazą zawsze jest cukinia lub kabaczek, pomidory i papryka. Żeby smak był bardziej wyrazisty można najpierw przesmażyć warzywa (każde osobno), odłożyć je na bok, następnie przygotować z przypraw i pomidorów sos, dodać usmażone wcześniej warzywa i dopiero dusić.