

Tradycyjne Ratatouille

Autor: **Mateusz14**Przepisów: **3** Ocena: **70**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- dojrzałe pomidory, 500 g
- cebula, 2 sztuki
- czerwona papryka, 2 sztuki
- bakłażan, 1 sztuka
- cukinia, 2 sztuki
- czosnek, 4 ząbki
- oliwa, z oliwek
- liść laurowy, 2 sztuki
- tymianek, Do dekoracji
- sól i pieprz, Do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory na chwilę zanurzyć we wrzątku, schłodzić i zdjąć skórkę. Pokrajać na spore kawałki.
- 2 Na patelni rozgrzać oliwę. Wrzucić pokrajaną w krążki cebulę na rozgrzany na patelni tłuszcz. Dodac paprykę pokrajaną w cienkie paski. Smażyć przez 5 minut. Dorzucić bakłażany pokrojone w grubą kostkę oraz pomidory.
- 3 Po 2-3 minutach dodać cukinię pokrajaną w plasterki, przeciśnięty czosnek, liście laurowe i reszte przypraw. Podawać z bagietką.
- 4 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: