



Grzanki z ratatują

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- bagietka - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- mały bakłażan - 1 sztuka
- strąk czerwonej papryki - 1 sztuka
- cukinia - 125 gramów
- por - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 8 łyżek
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj cebulę, por pokrój w plasterki. Przygotuj ratatuję: w garnku rozgrzej oliwę, wrzuć cebulę i por, smaż do miękkości.
2. Pokrój pomidory, bakłażana, cukinię i paprykę w kostkę. Dodaj do cebuli resztę warzyw oraz Bulionetkę wołową Knorr i duś około 15 minut.
3. Wykrój 12 kromek z bagietki. Piecz kromki w piekarniku nagrzanym do 200 stopni, aż będą złociste.
4. Natrzyj je czosnkiem i skrop oliwą z pierwszego tłoczenia.
5. Tuż przed podaniem wyłóż na grzanki ratatuję.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl