



Kolorowy ratatouille

przepisy.pl



 15 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- bakłażan średniej wielkości - 1 sztuka
- średniej wielkości cukinia - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- średniej wielkości marchewki - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- obrane pomidory z puszki - 400 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, bakłażana, cukinię i obie papryki pokrój w grubą na 2 cm kostkę. Marchew obierz, przekrój po długości na pół, pokrój w cienkie pół plastry, a czosnek posiekaj.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż warzywa - zaczynając od cebuli, marchwi i papryki, dodaj czosnek, bakłażana, cukinię i pomidory z puszki. Dodaj bulion na włoszczyźnie i gotuj pod przykryciem około 20-25 minut, w razie potrzeby możesz dodać więcej wody.

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