



przepisy.pl

Ratatouille, czyli lato na talerzu



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- dojrzały pomidor - 8 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy - 1 sztuka
- świeże oregano gałązki - 4 sztuki
- świeży tymianek gałązka - 4 sztuki
- świeża bazylia gałązki - 4 sztuki
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- cukier brązowy - 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek extra virgin - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa dokładnie myjemy. Cebulę siekamy a czosnek wyciskamy. Odstawiamy na bok. Resztę składników kroimy w małą kostkę (bakłażan, cukinia, papryka, pomidory). Najlepsze będą pomidory Lima, są bardziej słodkie i zawierają mniej wody niż inne.
2. W dużym garnku zagrzewamy 2 łyżki oliwy i dodajemy cebulę i czosnek, smażymy kilka minut, aż się zeszkli. Po chwili dodajemy wszystkie pokrojone warzywa wraz z oberwanymi listkami ziół, octem, cukrem i sokiem z pomarańczy. Mieszymy dokładnie i gotujemy ok 30 minut, od czasu do czasu mieszając. Warzywa powinny być miękkie, a woda z pomidorów powinna znacznie się zredukować. Jeśli trzeba gotujemy chwilę dłużej.
3. Na końcu dodajemy sól i pieprz. Podajemy z ryżem, kuskusem, makaronem lekką zieloną sałatką lub na chrupiącej bagietce.

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