



Ratatouille

4 porcje

40 minut

Składniki

- 1 średnia cebula obrana i pokrojona na ćwiartki
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 20 ml oliwy z oliwek
- 200 g cukinii
- 300 g bakłażana
- 300 g dojrzałych pomidorów
- 100 g czerwonej papryki
- 2 gałązki tymianku
- Sól i pieprz do smaku
- Garść liści bazylii
- Garść natki pietruszki

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż 1 średnią cebulę i 2 ząbki czosnku.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Dodaj 20 ml oliwy z oliwek.

6

Smaż (saute).

7

Dodaj wszystkie warzywa, 2 gałązki tymianku i przyprawy.

8

Duś.

9

Przełóż ratatouille do naczynia do serwowania, usuń tymianek, a następnie podawaj z bazylią i pietruszką.

10

Gotowe do podania! Smacznego!