

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!