

Ratatuja nicejska

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

ratatuja nicejska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- młode cukinie - 3 szt.
- małe bakłażany - 3 szt.
- kolorowe papryki - 3 szt.
- cebule - 2 szt.
- pomidory - 6 szt.
- ząbki czosnku - 3-4
- oliwa - 5-6 łyżka(i)
- wiórki parmezanu - 3-4 łyżka(i)
- tymianek, bazylia, -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Warzywa umyć. z cukinii i z bakłażan odciąć końce i bez obierania pokroić w plasterki. Cebule obrać, pokroić w kostkę. Strąki papryki oczyścić z pestek, pokroić w krótkie paseczki.
- 2.** 2. Pomidory sparzyć, obrać, pokroić na części. ząbki czosnku obrać, rozgnieść. W dużym rondlu rozgrzać oliwę. Obsmażyć bakłażany, potem włożyć paprykę, cebulę, pomidory i na końcu cukinię i czosnek. Całość przyprawić posiekanymi ziołami, solą oraz pieprzem. Dusić na małym ogniu około 30 minut. Posypać wiórkami sera.

Jak podawać?

Podawać na gorąco, do pieczeni, smażonego drobiu, duszonej ryby lub omletów. Ratatuję można także serwować na zimno.