
Ratatouille

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2139 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

3 zębki czosnku,

2 male cukinie,

2 cebule,

1 papryka zielona,

1 papryka czerwona,

1 papryka zolta,

6 pomidorow,

2 baklazany,

8 lyzek oliwy,

sol, pieprz, suszony tymianek.

1. Cukinie umyc, odciac konce i, nie obierajac, pokroic w plasterki. Cebule obrac i drobno posiekac. Papryki umyc, wypestkowac i pokroic w paski. Pomidory

sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorek, wypestkowac i kazdy z nich pokroic na 6 czesci. Czosnek obrac i zmiadzyc. Baklazany obrac i pokroic w kostke.

2. Na zeliwnej patelni rozgrzac silnie 6 lyzek oliwy. Obsmazac na niej przez 5 min baklazany, nastepnie dodac papryke, a po 3 min pomidory i cebule, a po

uplywie dalszych 3 min cukinie i czosnek. Osolic, doprawic pieprzem i tymiankiem. Przykryc i dusic na malym ogniu 30 min.

3. Dodac reszte oliwy, przykryc i dusic na malym ogniu kolejne 25-30 min, do miekkosci. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)