




Ratatouille

Pyszna jarska potrawa prowansalska. Danie to opiera się na składnikach warzywnych, przede wszystkim na bakłażanach, cukinii, papryce, cebuli i pomidorach.

 Czas na High: -

 Czas na Low: 1 godzina

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 bakłażany
- 2 cukinie
- 2 żółte papryki
- 1 zielona papryka
- 10 pomidorów
- 3 ziemniaki
- 5 ząbków czosnku
- 200 ml wina białego wytrawnego
- Oliwa z oliwek typu Sansa
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- Pół pęczka bazylii
- 4 gałązki tymianku
- Pieprz
- Sól
- Szczypta gałki muskatołowej



Wykonanie:

Ziemniaki pokrój w kostkę 1x1 cm a pozostałe warzywa w kostkę 2x2 cm.

Przesmaż warzywa na dużym ogniu zaczynając od papryki, cukinii, bakłażana oraz ziemniaków. Na końcu dodaj pomidory. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy.

Składniki duś chwilę, następnie zalej winem. Przez cały czas gotując, poczekaj aż wino odparuje.

Składniki przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot, ustaw poziom LOW i gotuj 1 godzinę.

Przed podaniem danie dopraw świeżymi ziołami.