

PODKRĘCONY RATATOUILLE

„Dla miłośników kuchni francuskiej, ale nie tylko. Dla wszystkich wegan i nie tylko. Dla wszystkich, którzy kochają warzywa. Przedstawiam Wam mój ratatouille „podkręcony” bo z karmelizowaną cebulką, która nadaje idealnej słodyczy. Możliwe, że wygląda na pracochłonne, ale wcale takie nie jest. Jeśli chcecie przygotować je na imprezę, spokojnie możecie je upiec wcześniej i przechować w lodówce, a następnie odgrzać krótko przed podaniem. To idealne rozwiązanie, bo ratatouille piecze się prawie godzinę. Ja do tego użyłam znanego już

Wam z bloga szkła marki PYREX. Tym razem to naczynia z linii pieczenie i przechowywanie. „



SKŁADNIKI:

SOS

- 500 g passaty pomidorowej
- 2 ząbki czosnku lub łyżeczka suszonego
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka papryki słodkiej suszonej
- Sól i pieprz

CEBULKA:

- 3 małe lub 2 duże czerwone cebule
- 2 łyżeczki cukru
- 3 łyżki octu balsamicznego
- Sól
- 2 łyżki oliwy/oleju

WARZYWA:

- 1 bakłażan
- 1 cukinia żółta
- 1 cukinia zielona

- 3 pomidory malinowe

PRZYGOTOWANIE:

- Passatę umieścić w rondelku i zagotować. Dodać wszystkie przyprawy i doprowadzić solą i pieprzem. Podgotować ok 4-5 minut.
- Na patelni wlać 2 łyżki tłuszczu i wrzucić na to posiekaną czerwoną cebulkę, lekko posolić. Podsmażyć aż cebulka się zeszkli i posypać cukrem oraz połać octem balsamicznym. Podsmażać jeszcze przez chwilę, ale uważać aby cebulka się nie spaliła. Gdy będzie miękka a cukier się rozpuści jest gotowa.
- Bakłażana pokroić w cienkie plasterki (ale nie bardzo, takie jak zazwyczaj pomidor na kanapkę), posolić i odstawić na 20 minut. Po tym czasie umyć i wysuszyć ręcznikiem papierowym. Cukinię żółtą, zieloną i pomidory pokroić również w takie same plasterki jak bakłażana.
- Naczynie posmarować łyżką oliwy i na to wylać sos pomidorowy, na sos wyłożyć równomiernie cebulkę. Następnie w dłoni układać po kolei: cukinia żółta, bakłażan, pomidor, cukinia zielona i tak dwa razy. Tak ułożony „stosik” układać w naczyniu i postępować dalej aż zapełni się całe naczynie. Można też układać pojedyncze plastry już w naczyniu ale to dłuższa metoda.
- Następnie górę warzyw delikatnie skropić oliwą , nakryć folią aluminiową i piec w temperaturze 190 stopni przez około 50-60 minut.
- Podawać z pieczywem od razu lub po odgrzaniu. Może być przechowywane w lodówce do 2-3 dni. Nam świetnie smakuje także na zimno do kromki pieczywa z masłem.