



RATATOUILLE Z UKRAIŃSKIM TWISTEM

SKŁADNIKI NA SOS

- 2 pomidory
- oliwa z oliwek
- 2 brązowe cebule, drobno posiekane
- 3 drobno posiekane ząbki czosnku
- sól, pieprz i oregano

SKŁADNIKI NA GŁÓWNE DANIE

- 1 bakłażan
- 1 cukinia
- 2 pomidory
- 5-6 pieczarek
- 200 g świeżego sera mozzarella

PRZEPIS

1. W celu przyrządzenia sosu zblanszuj dwa pomidory, co ułatwi zdjęcie skórki. Następnie pokrój je w kostkę. Umieść naczynie na średnim ogniu i dodaj oliwę z oliwek, cebulę oraz czosnek. Gotuj cebule, aż staną się miękkie, a następnie dodaj pomidory. Przypraw solą, pieprzem i suszonym oregano do smaku.
2. Zamknij pokrywkę naczynia, aby aktywować funkcję VITALOK. Ustaw najmniejszy ogień i gotuj przez 10 minut.
3. Pozostałe warzywa i mozzarellę pokrój na plastry o grubości około 9 mm. Kawałki mozzarelli mogą być nieco grubsze.
4. Po 10 minutach gotowania wlej połowę sosu do patelni, a następnie ułóż w niej plastry warzyw i sera, umieszczając je na przemian pionowo. Nałóż resztę sosu na plastry i umieść pokrywkę na naczyniu. Ustaw najmniejszy ogień i gotuj przez 10 minut lub do momentu, gdy warzywa będą miękkie i ugotowane — pamiętaj, że pokrywka musi przez cały czas znajdować się na naczyniu, aby warzywa zachowały cenne składniki odżywcze.
5. Podawaj na ciepło. Smacznego!