




Ароматно Рататуй с полента

🕒 140–160 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Зелена тиквичка
1 бр.	Жълта тиквичка
1 бр.	Патладжан
3 бр.	Домати
4 бр.	Печени чушки, обелени
500 ml	Домати, пасирани
3 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
2 с.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
	♦ Морска сол

За полентата

150 g	Полента
250 ml	Зеленчуков бульон
250 ml	Прясно мляко
40 g	Масло
50 g	Кашкавал, настързан
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол

- 1 Овкувете пасираните домати със солта, чесън на гранули и розмарин. Оставете настрана и измийте зеленчуците. Обелете ги при нужда и ги нарежете на тънки кръгчета. Подсушете печените чушки и нарежете на големи парченца.
- 2 Изсипете пасираните домати в кръгла тава и наредете, редувайки зеленчуците отгоре. Полейте със зехтин и поръсете мащерка и риган.
- 3 Покрийте тавата с алуминиево фолио и опечете в предварително загрята фурна на 140°C за около два часа. След това махнете фолиото и печете още 30 минути.
- 4 Малко преди да стане готово ястието, може да пригответе полентата. Кипнете бульона с млякото и маслото. Изсипете полентата и бъркайте постоянно, докато омекне на умерен котлон.
- 5 Накрая добавете настързания кашкавал и овкувете с морска сол и щипка индийско орехче. Поднесете с Рататуй!

