

Рататуй с полентой

140–160 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Цукини
1 шт.	Баклажан
3 шт.	Томаты
3 pcs	Болгарский перец
500 мл	Мякоть томатов кусочками (из банки)
1 щепотка	Соль морская
1 ч. л.	Чеснок измельченный
1 ч. л.	Розмарин нарезанный
1 tsp	Майоран измельченный
1 щепотка	Душистый перец горошек
2 ч. л.	Орегано (Душица) измельченный
1 ч. л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
3 ч. л.	Оливковое масло

Для поленты:

150 г	Полента
250 мл	Овощной бульон
250 мл	Молоко
40 г	Масло
50 г	Тертый сыр
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Мускатный орех молотый

Способ приготовления

1. Для начала смешайте мякоть томатов с солью, чесноком, розмарином, майораном и измельченным душистым перцем. Затем помойте цукини, баклажан, томаты, очистите их при необходимости и нарежьте на овощерезке на кусочки толщиной 5 мм. Нарежьте перец на крупные куски.
2. Положите мякоть томатов со специями в форму для запекания, а затем расположите нарезанные овощи поверх слоями в форме веера. Сбрызните оливковым маслом и посыпьте сверху орегано или тимьяном.
3. Затем накройте форму фольгой и запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 140°C около часа. По истечении часа снимите фольгу и запекайте еще 30 минут.
4. Пока рататуй готовится, приготовьте поленту. Для этого смешайте бульон с молоком, добавьте сливочное масло и доведите жидкость до кипения, затем добавьте поленту. Готовьте, постоянно помешивая, до мягкости.
5. Смешайте тертый сыр с готовой полентой, приправьте солью, мускатным орехом и подавайте вместе с рататуем. Приятного аппетита!

