

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Cukinia zielona
1 szt	Cukinia żółta
1 szt	Bakłażan
3 szt	Pomidory
4 szt	Pieczona czerwona papryka (bez skórki)
500 ml	Pomidory w kawałkach z puszki
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	Czosnek granulowany
1 łyżka	Rozmaryn cięty
1 łyżka	Majeranek otarty
1 szczypta	Ziele Angielskie całe
2 łyżki	Oregano otarte
1 łyżka	Tymianek otarty
3 łyżki	Oliwa z oliwek

Na polentę

150 g	Polenta
250 ml	Bulion warzywny
250 ml	Mleko
40 g	Masło
50 g	Tarty ser
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona

Ratatouille z polentą

140—160 Min

Przygotowanie

1. Pomidory z puszki wymieszaj się z solą, czosnkiem, rozmarynem, majerankiem i zielem angielskiem. W międzyczasie odłóż mieszaninę na bok. Następnie umyj cukinię, bakłażana i pomidory, w razie potrzeby obierz je i pokrój za pomocą krajalnicy na plastry o grubości pięciu milimetrów. Paprykę pieczoną osuszamy i kroimy na większe kawałki.
2. Włóż przyprawioną mieszaninę do okrągłej, ognioodpornej formy do pieczenia, a następnie ułóż pokrojone warzywa w naprzemiennych warstwach na sosie, tworząc wachlarz. Gdy wszystko zostanie ułożone warstwami, skrop wszystko oliwą z oliwek i posyp ziołami, takimi jak oregano i tymianek.
3. Następnie przykryj formę folią aluminiową i piecz w piekarniku nagrzanym do 140°C przez około dwie godziny. Po dwóch godzinach zdejmij folię aluminiową i piecz kolejne 30 minut.
4. Krótko przed przygotowaniem ratatouille można przygotować także polentę. W tym celu zagotuj bulion, mleko i masło, a następnie dodaj polentę. Gotuj, ciągle mieszając, aż będzie miękka.
5. Na koniec wmieszaj starty ser do gotowej polenty, dopraw solą i gałką muszkatołową, ułóż i podawaj razem z ratatouille.

