



Ratatouille z polentą

🕒 140–160 Min   

Przygotowanie

- 1 Pomidory z puszki wymieszaj się z solą, czosnkiem, rozmarynem, majerankiem i ziele angielskim. W międzyczasie odłóż mieszaninę na bok. Następnie umyj cukinię, bakłażana i pomidory, w razie potrzeby obierz je i pokrój za pomocą krawalnicy 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 Krótco 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.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

