


Ratatouille

Francuski klasyk zwany też ratatują. Serwować można jako danie główne, dodatek, a nawet pastę do kanapek dnia następnego.

 Czas na High: 1,5 godz.

 Ilość porcji: 1-2

 Czas na Low: 3 godz.

 Czas przygotowania: 200

Składniki

- 1 duża cebula pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku pokrojone w płátky
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- łyżeczka posiekanego świeżego tymianku
- 1 papryka pokrojona w 1,5 cm romby lub kostkę
- 1 mała cukinia pokrojona w 1,5 cm ćwierć plastry
- 2 sparzone i pokrojone w grubą kostkę pomidory
- 1 mały bakłażan pokrojony w 2 cm kostkę
- sól, pieprz
- 2 łyżki posiekanej świeżej bazylii
- ew. odrobina cukru.
-



Wykonanie:

Wszystkie składniki poza bakłażanem i bazylią umieść w misie wolnowaru, ustaw tryb LOW i duś 3 godziny. Na ostatnie 1,5 godziny dodaj bakłażana. Serwuj z posiekaną bazylią.