Ratatouille

Co kupić?

500g	pomidorów
2	cebule
2	papryki
2	cukinie
1	bakłażan
	tymianek
	liść laurowy
2	ząbki czosnku
2	łyżki oliwy
	sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Pomidory obierz ze skórki i pokrój w kostkę.
2. W kostkę pokrój też paprykę, cukinię i bakłażana. Posiekaj cebulę i czosnek.
3. W rondlu rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj czosnek i cebulę oraz liść laurowy.
4. Smaż, aż cebula zrobi się szklista, około 2–3 minuty.
5. Po tym czasie dodaj pokrojone warzywa, zaczynając od papryki, następnie dodaj bakłażana, cukinię, a na końcu pomidory i tymianek. Duś około 10 minut, dopraw do smaku.