

# ANIA STARMACH

## 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.