

ANIA STARMACH

Caponata

Co kupić?

- 2 bakłażany
- 2 papryki
- 2 cebule
- 2 łodygi selera naciowego
- 2 ząbki czosnku
- 300g** posiekanych pomidorów bez skórki
- garść kaparów
- garść rodzynek
- garść czarnych oliwek
- sól, pieprz, ocet winny, cukier

Jak przygotować?

1. Bakłażany pokrój w grubą kostkę, oprósz solą i odstaw na 30 minut. Po tym czasie wytrzyj dokładnie ręcznikiem papierowym. Podsmaż na oliwie.
2. Na osobnej patelni podsmaż pokrojone w kostkę cebule, papryki, selera. Dodaj posiekane i obrane ze skórki pomidory, duś około 15 minut.
3. Dodaj podsmażone wcześniej bakłażany, rodzynki, oliwki, kapary, cukier, ocet winny, dopraw do smaku. Podawaj schłodzoną.