

# Ratatuja nicejska

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

## ratatuja nicejska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- młode cukinie - 3 szt.
- małe bakłażany - 3 szt.
- kolorowe papryki - 3 szt.
- cebule - 2 szt.
- pomidory - 6 szt.
- ząbki czosnku - 3-4
- oliwa - 5-6 łyżka(i)
- wiórki parmezanu - 3-4 łyżka(i)
- tymianek, bazylia, -
- sól, pieprz -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Warzywa umyć. z cukinii i z bakłażan odciąć końce i bez obierania pokroić w plasterki. Cebule obrać, pokroić w kostkę. Strąki papryki oczyścić z pestek, pokroić w krótkie paseczki.
- 2.** 2. Pomidory sparzyć, obrać, pokroić na cząstki. ząbki czosnku obrać, rozgnieść. W dużym rondlu rozgrzać oliwę. Obsmażyć bakłażany, potem włożyć paprykę, cebulę, pomidory i na końcu cukinię i czosnek. Całość przyprawić posiekanymi ziołami, solą oraz pieprzem. Dusić na małym ogniu około 30 minut. Posypać wiórkami sera.

### Jak podawać?

Podawać na gorąco, do pieczeni, smażonego drobiu, duszonej ryby lub omletów. Ratatuję można także serwować na zimno.