



RATATOUILLE V UKRAJINSKÉM STYLU

PŘÍSADY NA OMÁČKU

- 2 rajčata
- olivový olej
- 500 ml mléka
- 2 jemně nakrájené hnědé cibul
- 3 stroužky česneku, najemno nasekaného
- sůl, pepř a oregano

PŘÍSADY NA HLAVNÍ JÍDLO

- 1 lilék
- 1 cuketa
- 2 rajčata
- 5–6 žampionů
- 200 g čerstvé mozzarely

RECEPT

1. Na omáčku blanšírujte dvě rajčata tak, aby šla jednoduše oloupat. Jakmile jsou oloupaná, nakrájejte je. Poté dejte hrnec na střední plamen, nalijte do něj olivový olej a přidejte cibuli a česnek. Restujte cibuli, dokud nezměkne, a poté přidejte rajčata. Osolte, opepřete a dle libosti dochuťte sušeným oreganem.
2. Hrnec přiklopte pokličkou, aby se mohl aktivovat systém VITALOK. Nastavte nejnižší teplotu a nechte 10 minut vařit
3. Nakonec nakrájejte zbývající zeleninu a mozzarellu na přibližně 9mm plátky. Mozzarella může být o něco silnější.
4. Jakmile se omáčka vařila 10 minut, nalijte jí polovinu do větší pánve a poté rovnoměrně rozmístěte nakrájené plátky zeleniny a sýra. Když je to hotovo, zalijte vše zbylou omáčkou a hrnec přiklopte pokličkou. Nastavte nejnižší teplotu a vařte 10 minut, nebo dokud zelenina nezměkne a není uvařená – při vaření nechte pokličku na hrnci, aby zůstaly živiny v zelenině zachovány.
5. Pokrm servírujte, dokud je teplý, a nechte si chutnat!