



РАТАТУИ ПО УКРАИНСКИ

СЪСТАВКИ ЗА СОСА

- 2 домата
- зехтин
- 2 глави кафяв лук, нарязани на ситно
- 3 скилидки чесън, нарязани на ситно
- сол, черен пипер и риган

СЪСТАВКИ ЗА ОСНОВНОТО ЯСТИЕ

- 1 патладжан
- 1 тиквичка
- 2 домата
- 5-6 дребни гъби
- 200 гр. прясно сирене моцарела

РЕЦЕПТА

1. За соса бланширайте два от доматиите, за да обелите по-лесно люспите. След като отстраните люспите, нарежете доматиите на кубчета. След това сложете тенджерата на умерен огън и добавете зехтина, лука и чесъна. Запържете лука докато омекне и добавете доматиите. Подправете на вкус със сол, черен пипер и сух риган.
2. Затворете тенджерата с капака и оставете VITALOK системата да се активира. Намалете огъня до най-ниско ниво и оставете така 10 минути.
3. Нарезете фино останалите зеленчуци и моцарелата на резенчета от приблизително 9 мм. Резените моцарела може да са малко по-дебели.
4. След като сосът се е приготвял 10 минути, излейте половината от него в соте тигана, след което подредете резените зеленчуци и моцарела в някакъв порядък. Щом сложите всичките, добавете останалия сос върху тях и затворете плътно тенджерата с капака. Сложете я на минимален огън и гответе 10 минути, докато зеленчуците омекнат и се сготвят - не забравяйте да оставите капака затворен през това време, за да запазите хранителните вещества на зеленчуците.
5. Сервирайте ястието топло и добър апетит!