



РАТАТУЙ ПО-УКРАЇНСЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СОУСУ

- 2 помідори
- оливкова олія
- 2 дрібно нарізані цибулини
- 3 дрібно нарізані зубки часнику
- сіль, перець і орегано

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ОСНОВНОЇ СТРАВИ

- 1 баклажан
- 1 цукіні
- 2 помідори
- 5–6 печериць
- 200 г свіжого сиру «моцарела»

РЕЦЕПТ

1. Щоб приготувати соус, візьміть два помідора і залийте їх окропом – так ви легко зможете зняти з них шкірку. Наріжте помідори кубиками. Поставте каструлю на середній вогонь, налейте в неї оливкову олію і додайте цибулю з часником. Підсмажте цибулю, поки вона не стане м'якою, а потім додайте помідори. Додайте сіль, перець і сушений орегано за смаком.
2. Накрийте каструлю кришкою, щоб система VITALOK почала діяти. Соус готується на найменшому вогні 10 хвилин.
3. Дрібно наріжте овочі, що залишилися, і моцарелу на скибочки приблизно 9 мм завтовшки. Моцарелу можна нарізати трохи товще.
4. Коли 10 хвилин закінчаться, перелийте половину соусу у сотейник і красиво викладіть в ньому скибочки овочів та сиру. Зверху залийте рештою соусу і закрийте сотейник кришкою. Страва готується на найменшому вогні 10 хвилин. Овочі повинні стати м'якими. Не знімайте кришку під час приготування, щоб зберегти поживні речовини в овочах.
5. Подавайте страву гарячою. Смачного!