



Інгредієнти

1. Цукіні - 1 шт
2. Баклажан - 1 шт
3. Цибуля червона - 1 шт
4. Часник - 3 зубчики
5. Помідор - 1 шт
6. Чері - 8 шт
7. Болгарський перець - 1 шт
8. Універсальна приправа Торчин® «10 Овочів» - 1 ч. л.

Рецепт

1. Наріжте великими кубиками цукіні і кабачки.
2. Розігрійте пательню. Щоб рататуй не перетворився на однорідну кашу, овочі потрібно смажити окремо один від одного.
3. Спочатку обсмажте баклажани, доки вони не покрийуться легкою золотистою скоринкою. Обсмажте цукіні за тим же принципом.
4. Наріжте півколом червону цибулю та обсмажте її з 3 зубчиками часнику (роздавленими ножем).

5. Щойно цибуля стане злегка золотистою, відразу ж додайте порізаний на великі шматочки болгарський перець та обсмажуйте близько 1 хвилини, весь час перемішуючи.
6. Додайте цукіні з баклажанами.
7. Наріжте колами томат, додайте 8 шт. чері та помістіть все до каструлі, де ретельно перемішайте.
8. Для збалансованого смаку і аромату додайте 1 ст. л. універсальної приправи Торчин® «10 Овочів» і тушкуйте все ще 2-3 хвилини.
9. Смачного!

Посилання на рецепт: <https://www.torchyn.ua/ua/recipes/single-photo/ovoshnoj-ratatuj>