

Danie główne/Przystawka

# Ratatouille

## SKŁADNIKI:

cukinia; 400 g  
kolorowe papryki; 3  
pomidory malinowe; 2  
czerwona cebula; 1  
oliwa z oliwek  
czosnek; 3 ząbki  
pieprz kolorowy  
sól  
zioła prowansalskie

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: malakser, mieszadło „K”

### 1

Wszystkie warzywa pokrój, używając malaksera oraz tarczy „duże paski” czosnek posiekaj.

### 2

Ustaw temperaturę misy robota na 160°C, wlej oliwę, dodaj warzywa, uruchom robot wyposażony w mieszadło „K”, smaż warzywa przez 3-4 minuty, dodaj zioła, sól i pieprz, smaż kolejne 2 minuty.

### 3

To świetna przystawka, ale też danie główne czy baza do kolejnych dań.

