RATATUJ

gacek1000

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

45 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- CUKINIA BIO - 3 szt.
- PAPRYKA ŻÓŁTA - 1 szt.
- PAPRYKA CZERWONA - 1 szt.
- CAŁE POMIDORY W PUSZCE - 1 opakowanie
- CEBULA - 2 szt.
- ZIOŁA PROWANSALSKIE - 2 łyżeczka
- SER PARMEZAN - 100 g
- OLEJ SŁONECZNIKOWY - 6 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię myjemy i kroimy w plastry,cebule kroimy w talarki.
Cukinię delikatnie obsmażamy a cebulę szklimy do miękkości
Paprykę myjemy ,czyścimy i zdejmujemy skórę-kroimy na kwadraty wielkości krążków cukinii.
Smażone składniki pozostawiamy do wystygnięcia a pomidory mieszamy z ziołami prowansalskimi.

KROK 2: W naczyniu żaroodpornym układamy na przemian cukinie z papryką a na wierzch rozkładamy cebule,pomidory z przyprawą i zasypujemy tartym parmezanem.

KROK 3: Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180*C przez około 30-35 minut.