



## RATATOUILLE S UKRAJINSKÝM TWISTOM

### PRÍSADY DO OMÁČKY

- 2 paradajky
- Olivový olej
- 2 hnedé cibule, najemno nasekané
- 3 strúčiky cesnaku, najemno nasekané
- Soľ, korenie a oregano

### PRÍSADY NA HLAVNÉ JEDLO

- 1 baklažán
- 1 cuketa
- 2 paradajky
- 5-6 hlavičiek šampiňónov
- 200 g čerstvého syra mozzarella

### RECEPT

1. Na omáčku blanšírujte dve paradajky, aby sa dali ľahko olúpať. Po olúpaní paradajky nakrájajte. Potom položte hrniec na mierny oheň a nalejte olivový olej, pridajte cibuľu a cesnak. Varte do mäkkka, a potom pridajte paradajky. Pridajte soľ, korenie a sušené oregano podľa chuti.
2. Zatvorte veko hrnca a aktivujte proces VITALOK. Nechajte variť 10 minút na najmenšom stupni.
3. Zvyšnú zeleninu a mozzarellu nakrájajte na jemné približne 9 mm plátky. Mozzarella môže byť mierne hrubšia.
4. Keď sa varila omáčka asi 10 minút, nalejte polovicu do panvice a pridajte plátky zeleniny a syru, vytvorte vzor. Potom nalejte na vrch zvyšnú omáčku a bezpečne založte veko. Nastavte na minimálnu teplotu a varte 10 minút alebo kým zelenina nie je mäkká a uvarená – nezabudnite počas tejto doby varenia nechať veko, aby ste uzamkli výživové látky zeleniny.
5. Podávajte teplé. Dobrú chuť!