

Эффект простоты: греческий рататуй



Греческий рататуй – удивительное блюдо греческой кухни. Бриам - Μπριάμ.

Для этого блюда нам понадобится:

- 500 гр. баклажанов
- 500 гр. картофеля
- 500 гр. кабачков
- 2 луковицы
- 6 спелых помидоров

Все овощи порезать кружочками и кусочками.

- петрушка, мелко порезать
- 2 дольки чеснока, тоже мелко порезать
- сыр фета
- оливковое масло
- немного воды
- соль, перец

Итак, начинаем.

Баклажаны поместить в подсоленную воду для удаления горечи. Через полчаса слить воду и высушить на полотенце. Нагреваем оливковое масло на сковороде и обжариваем все овощи в следующем порядке: картофель, кабачки, лук и, наконец, баклажаны. Собираем все овощи на

дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло.

Смешайте в миске помидоры с петрушкой, чесноком, солью, перцем и оливковым маслом. Положите в миску для запекания с обжаренными овощами, засыпьте томатной смесью.

Накрыть фольгой и запекать в предварительно разогретой духовке при 200 ° С в течение 1 часа. Затем снимите фольгу, осторожно перемешайте овощи и продолжаем запекать до золотистого цвета. Можно добавить немного воды, если там совсем не осталось.

Подавать это блюда греческой кухни нужно теплым, и сопровождать посыпанным фетой (так вкуснее, поверьте!).

Еще больше рецептов – в группе «Волшебство греческой кухни»

Источник:

<https://rugr.gr/rubriki/4489-jeffekt-prostoty-grecheskij-ratatuj.html>