



## RATATOUILLE ÎN STIL UCRAINEAN

### INGREDIENTE PENTRU SOS

- 2 roșii
- Ulei de măsline
- 2 cepe albe tocate mărunt
- 3-4 căței de usturoi tocați mărunt
- Sare, piper și oregano

### INGREDIENTE PENTRU FELUL PRINCIPAL

- 1 vânăță
- 1 dovlecel
- 2 roșii
- 5-6 ciuperci champignon
- 200 g brânză mozzarella proaspătă

### REȚETĂ

1. Pentru sos, fierbe două roșii ca să le decojești ușor. După ce ai îndepărtat coaja, taie roșiile. Apoi, pune oala la foc mediu și adaugă uleiul de măsline, ceapa și usturoiul. Gătește ceapa până se înmoaie și apoi adaugă roșiile. Condimentează cu sare, piper și oregano uscat după gust.
2. Pune capacul pentru ca sistemul VITALOK să se poată activa. Micșorează temperatura la cel mai mic nivel și lasă pentru 10 minute.
3. Toacă mărunt legumele rămase și mozzarella în felii de aproximativ 9 mm. Feliile de mozzarella pot fi și mai groase.
4. După ce sosul a stat pe foc 10 minute, toarnă jumătate din el în tigaia pentru sotate, apoi aranjează legumele și brânza. După ce toate sunt așezate, adaugă sosul deasupra și pune capacul. Micșorează temperatura la cel mai mic nivel și lasă pentru 10 minute sau până ce legumele sunt moi și coapte - nu îndepărta capacul în acest timp pentru a păstra substanțele nutritive ale legumelor.
5. Se servește cald. Poftă bună!