סדנה־לי

רטטוי ביתי מחצילים, קישואים ופלפלים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות כתוספת	**25 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: סיר רחב או סוטאז׳

מצרכים

- ☐ חציל בינוני, כ־400 גרם
- ☐ 2 קישואים, כ־350 גרם
- ☐ 2 פלפלים
- ☐ בצל
- ☐ 3 שיני שום
- ☐ 500 גרם עגבניות קצוצות
- ☐ 4 כפות שמן זית
- ☐ כפית טימין
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות בזיליקום

אופן ההכנה

1. חותכים ירקות לקוביות של כ־2 ס״מ. מחממים 2 כפות שמן וצורבים חציל 6–8 דקות, בשני סבבים אם צריך. מוציאים לקערה.
2. מוסיפים יתר שמן ומאדים בצל ופלפלים 6 דקות. מוסיפים קישואים לעוד 4 דקות ושום לחצי דקה.
3. מחזירים חציל ומוסיפים עגבניות, טימין ותיבול. מכסים חלקית ומבשלים 20–25 דקות על אש נמוכה, עד שהירקות רכים אך מזוהים.
4. אם יש הרבה נוזלים, מסירים מכסה לכמה דקות. מוסיפים בזיליקום וטועמים.