



Tombet, caponata z Majorki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Bakłażany pokroić na plastry o grubości około 1,5 cm i obficie posolić z każdej strony, zostawić na około 20 minut. Obrać kartofle, a następnie pociąć na plastry o grubości ok. 0,5 cm. Do dużej patelni wlać 2 łyżki oliwy i w małych porcjach smażyć ziemniaki po ok. 10 minut z każdej strony, a następnie połowę z nich ułożyć w żaroodpornym naczyniu i posypać solą. Pomidory sparzyć i obrać, po czym pociąć w kostkę. Do szerokiego garnka wlać 2 łyżki oliwy, obrać i posiekać cebulę w kostkę. Cebulę zeszklić w garnku i posypać solą. Czosnek pokroić na plasterki, wrzucić do garnka wraz z oregano, tymiankiem i liśćmi laurowymi. Smażyć kolejne 3 minuty, wrzucić pomidory i zagotować, po czym gotować odkryte przez około pół godziny regularnie mieszając, aby zredukować sos. Umyć paprykę, pociąć na plastry o grubości 1 cm i smażyć na oliwie po około 5 minut z każdej strony, po czym ułożyć na ziemniakach i znów przyprawić solą. Bakłażany wytrzeć z wody i na innej patelni smażyć po około 5 minut z każdej strony na oliwie aż do uzyskania złotej barwy, a następnie położyć na paprykę. Z sosu wyjąć liście laurowe. Sos polać po zawartości naczynia żaroodpornego. Przykryć pozostałą połową ziemniaków i tartym serem. Naczynie odkryte włożyć do piekarnika nagrzanego do około 190 °C na około pół godziny.

Składniki:

1 kg ziemniaków

1,5 kg pomidorów

2 duże papryki

2 duże bakłażany

1 cebula

2 ząbki czosnku

10 łyżek oliwy extra vergine

2 liście laurowe

1 gałązka świeżego oregano

tarty ser Jantar

2 gałązki świeżego tymianku

sól