

Tian z pieczoną cukinią i pomidorami

Tian to prowensalska zapiekanka warzywna, która swój charakterystyczny smak zawdzięcza warzywom poukładanym warstwami.

Dzisiaj spróbowałam tego prowensalskiego smaku i jestem zachwycona. Mam nadzieję, że i Wam przypadnie do gustu.



Składniki dla dwie porcje:

- 1 cukinia,
- 3 pomidory,
- garść świeżej cienko posiekanej bazylii,
- sól, pieprz do smaku,
- oliwa z oliwek,
- 1 cebula,

- pół szklanki wywaru z kurczaka.

Przygotowanie:

1. Warzywa dokładnie wymyć. Z cukini odciąć gorzkie końce. Pokroić wzdłuż na cienkie paski.
2. Pomidory pokroić w plasterki.
3. Cebulę pokroić w paski i zeszklić na patelni z niewielką ilością oliwy.
4. Cebulę ułożyć w foremce do zapiekania, doprawić solą i pieprzem.
5. Warstwami układać pomidory i paski cukini. Doprawić solą i pieprzem. Posypać bazylią.
6. Połączyć wywarem z kurczaka (lub wodą).
7. Piec pod przykryciem w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut.
8. Smacznego!



Manufaktura Ciastek i nie tylko