Овочевий тіан

Тіан — це назва традиційного для Провансу, Франція, глиняного посуду з товстими стінками і низькими бортами, як також і страви приготованої у ньому.

Тіан – це запіканка з овочів зі спеціями, іноді з додаванням сиру. Він має цікаву "економічну" історію, що бере свій початок в середніх віках.

Тоді в Провансі спочатку в печі пекли хліб, а по тому ставили в неї овочевий тіан, який готувався там впродовж тривалого часу в процесі охолодження печі. Такий підхід дозволяв готувати їжу і при цьому економити паливо і час, займаючись іншими справами.

- 2 середні цибулини
- 2 зубчики часнику
- 2 середніх баклажани
- 2 середніх цукіні
- 2 червоних перці
- 2-3 великих помідори
- 5 ложок оливкової олії
- сіль перець

Духовку нагріти до 200 С.

Цибулю почистити, розрізати навпіл і нашаткувати по довжині чи півкільцями, викласти у сковорідку з 2-3 ложками олії й легко обсмажити до прозорості протягом 1-2 хв.

Тим часом почистити та посікти часник, додати до цибулі й обсмажити ще 1 хв.

Викласти цибулю і часник на дно глиняної посудини для тушкування – вони стануть основою для інших овочів і не дадуть їм пригоряти.

Баклажани, цукіні та перець помити й нарізати товстими півкільцями. У посудину на цибулю, чергуючи, викладати шарами різні овочі. Посолити та поперчити кожен рівень.

Наприкінці помити й порізати товстими кільцями помідори, викласти зверху, щоб їхній сік, стікаючи до низу, просочував інші овочі. Ще раз посолити та поперчити й полити рештою олії.

Поставити тіан у духовку та запікати 1,5 – 2 год так, щоб усі інгредієнти стали м’якими та однорідними.

Страву подавати до столу у тіані, накладаючи ложкою. Смакуватиме до запеченої курки.

