3 bakłażany, 2 młode cukinie, 2 cebule, 8 ząbków czosnku, 2 czuszki, po 1 papryce czerwonej, zielonej i żółtej, 4 duże pomidory lub duża puszka pomidorów bez skórki w zalewie, oliwa z oliwek, zioła prowansalskie, pieprz, sól

Wszystkie warzywa dokładnie umyć.
Bakłażany pokroić w dużą kostkę, posolić i odstawić na 15 minut, następnie opłukać z soku (zawiera solaninę). Z pomidorów usunąć skórkę, z papryki - gniazda nasienne. Cukinię pokroić w półkrążki, paprykę (także czuszkę) - w paski, cebulę - w kostkę, czosnek zmiażdżyć.
Na rozgrzanej oliwie chwilę smażyć bakłażany z czosnkiem, przełożyć do dużego garnka i dodać resztę warzyw. Chwilę smażyć, dodać przyprawy i zioła. Dusić ok. 10 minut.
Podawać na dużym półmisku.

Przepis własny na bazie starych przepisów