

وصفة راتاتوي للأطفال

الطفل بين 1 و 3 سنوات

وصفة

PREP: 10 دقائق

COOKING: 6دقائق

العشاء

المكونات

- 50 جرام كوسة
- 30 جرام باذنجان
- 50 جرام طماطم
 10 غ من البصل
- 20 جرام سميد من القمح الناعم
 - ورقة ريحان
 - 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون
 - قطرتان من العسل
- 100 مل من المياه المعدنية المنخفضة أو مياه الينابيع

خطوة بخطوة

لتحضير والطبخ

- 1. اغسل الخضار وقشرها وقطعها إلى قطع صغيرة (1 سم كحد أقصى).
 2. ضعي المكعبات في وعاء مع الماء ، غطيها بغشاء بلاستيكي واتركيها لمدة 6 دقائق في فرن الميكروويف على حرارة 900 وات ، أضيفي السميد واتركيها تنتفخ لمدة دقيقة ، أضيفي العسل والريحان المفروم.
 3. تخلط بسرعة باستخدام مفرمة صغيرة للحصول على قوام مسحوق ، يضاف زيت الزيتون. تحقق من درجة
 - الحرارة قبل إعطاء طفلُك.