

Ratatouille

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Větší lilek 1 ks
- Středně velké cukety 2 ks
- Zralá rajčata 2 ks
- Velké červené papriky 2 ks
- Konzerva loupaných rajčat 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Čerstvý rozmarýn 1 svazek
- Čerstvý tymián 6 snítka
- Cibule, nejlépe nové 2 ks
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 3 špetka
- Sůl 3 špetka

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1) Nakrájejte lilek, cibule a rajčata na kostičky, papriky na proužky, tři stroužky česneku na jemné plátky. Cukety rozkrojte podél a nakrájejte na půlcentimetrové kousky.□□

2) Ve středním hrnci (nejlépe litinovém) rozpalte olivový olej, na něm nechte dozlatova opéci nejprve lilek, pak i papriky, rajčata, cibuli a nakonec česnek a cuketu - ta potřebuje povařit jen minimálně.□□

3) Zalijte rajčaty z konzervy (včetně šťávy), osolte, opepřete, promíchejte a poloodkryté půl hodiny duste. Na konci by měla být přebytečná šťáva z rajčat odpařená, takže se zelenina ve finále ještě trochu opéká - získá tím výbornou nasládlou chuť. ☐☐

4) Přidejte dvě lžíce studeného olivového oleje, zbylý rozdrčený stroužek česneku, lístky tymiánu a nasekaný rozmarýn. Okamžitě stáhněte z ohně a podávejte horké s křupavou bagetou nebo jiným bílým pečivem.