

# Ratatouille

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Velký lilek 2 ks
- Cuketa menší 4 ks
- Červená nebo žlutá paprika 2 ks
- Rajčata - velká a zralá 4 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Cibule středně velká - na kolečka krájená 1 ks
- Česnek - utřený 3 stroužek
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Třtinový cukr 1 lžička
- Sůl a pepř 1 špetka
- Bazalka 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Lilky nakrájejte na plátky, ty z obou stran osolte a nechte půl hodiny vypotit na prkénku. Mezitím připravte ostatní zeleninu. Od cuket odkrojte oba konce a pak je nakrájejte na kostičky velikost

sousta, papriky přepulte, vykrojte osemení, případně odřízněte stonky a nakrájejte na kostičky. Rajčatům odřízněte zbytky po stopce a ve větší míse je zalijte vroucí vodou, nechte máčet 35–40 sekund, vyjměte lžící, ponořte do studené vody a pak je koncem nožiku oloupejte. Rajčata rozčtvřte, vydlabejte semínka a rovněž pokrájejte na kostičky. Lilky omyjte, osušte a pokrájejte jako předchozí zeleninu.

2. Větší a širší kastrol rozpalte na středním plameni, pak přidejte 2 lžíce olivového oleje a 5 minut na něm doměkka opékejte lilek. Lilek vyndejte, přidejte lžici oleje a zlehka opečte cuketu – měla by být z obou stran dozlatova. Vyndejte, dejte stranou, přidejte olej a postup zopakujte s paprikami. I ty opékejte 5 minut a pak je vyndejte.

3. Do pánve dejte zbylý olej a opečte na něm cibuli, přidejte česnek, poté i ocet a cukr, zamíchejte a přidejte rajčata a nasekané listy bazalky. Nakonec do hrnce vraťte veškerou zeleninu, osolte, opepřete a vařte dalších 5 minut. Servírujte ozdobené bazalkou.