

Restovaná pestrá zelenina s čerstvými provensálskými bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 240 g
- sherry rajčata 160 g
- rajčatové pyré 400 g
- paprika 200 g
- šalotka 200 g
- rostlinný tuk Flora Gold 80 g
- cuketa 320 g
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme lilek, cuketu a šalotku na stejné kostky. Cherry rajčata na půlky, papriku na proužky, česnek zbavený klíčku na tenké plátky.

Na pánvi nebo v hrnci rozehřejeme rostlinný tuk Flora Gold. Nejprve opečeme lilek, pak papriky, cibuli, cuketu a nakonec cherry rajčata a česnek. Do takto opečené zeleninové směsi vmícháme rajčatové pyré. Směs osolíme, opepříme a poloodkryté dusíme asi 25 minut. Na konci by měla být šťáva z rajčat úplně odpařená, takže ve finále se zelenina zase lehce opéká, tím získá výbornou nasládlou chuť.

V úplném závěru vmícháme lžici rozpuštěného rostlinného tuku Flora Gold, trošku rozetřeného česneku, Podáváme horké s křupavou bagetou nebo jiným bílým pečivem.

Poznámka:

dle chuti můžeme doplnit lístky čerstvé bazalky, tymiánu a nasekaný rozmarýn.