

Ratatouille

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- rajčata 500 g
- paprika červená 2 ks
- lilek 1 ks
- cuketa 2 ks
- česnek 3 stroužek
- bobkový list 2 ks
- tymián 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej olivový dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji osmažíme na kolečka pokrájenou cibulku. Přidáme papriku pokrájenou na tenké nudličky a smažíme zhruba 5 minut.

Přidáme lilek a rajčata rozkrájená na kolečka. Po 2 minutách přidáme česnek, cuketu nařezanou na plátky, bobkový list a zbylé koření. Asi 20 minut podusíme pod pokličkou a podáváme z bagetou.