

Ratatouille 1

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sterilovaná rajčata 1 plechovka
- česnek 3 stroužek
- zelená paprika 3 ks
- cibule 1 ks
- rajče 2 ks
- mladá cuketa 2 ks
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- sůl 1 ks
- tymián 1 ks
- pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- rozmarýn 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme, nakrájíme na kostičky. Cukety oloupeme, papriky a rajčata omyjeme, a vše také nakrájíme.

Na oleji osmahneme skroro dohněda cibuli a česnek, přidáme papriku, cuketu a podlijeme.

Přidáme tymián, majoránku, rozmarýn, sůl a pepř. Chvilí dusíme. Pak přidáme kousky rajčat a sterilovaná rajčata, dochutíme špetkou cukru.

Ratatouille podáváme s chlebem.