

Ratatouille

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Lilek - větší 1 ks
- Cuketa - střední 2 ks
- Rajčata - zralá 2 ks
- Paprika červená - velká 2 ks
- Loupaná rajčata v nálevu 1 plechovka
- Česnek 4 stroužek
- Olivový olej 3 lžíce
- Rozmarýn - čerstvý 1 svazek
- Cibule 2 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

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

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.

Zalijte rajčaty z plechovky (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.

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