Ratatouille

3. 11. 2021

ingrediencie na 1 porciu

- 1 rajčina
- 1 paprika (žltá nebo červená)
- 50 - 100 g cukety
- 50 - 100 g baklažánu
- 2 lyžice olivového oleja
- tymián
- rozmarín
- štipka sušeného cesnaku
- soľ
- čierne korenie

postup prípravy

Tento recept spočíva v postupnom opečení všetkých surovín tak, aby nakoniec boli rovnako upravené. Hlavné ingrediencie by mali byť zastúpené všetky v rovnakom množstve, upravte teda ich váhu podľa váhy rajčiny, prípadne papriky.

Rajčiny, papriku, baklažán aj cuketu nakrájajte všetky na približne rovnako veľké kocky. Na rozohriatu panvicu s nepriľnavým povrchom nalejte lyžicu olivového oleja a najprv opečte baklažán, ten má trošku tuhšiu konzistenciu, preto panvicu na chvíľu prikryte a mierne poduste. Potom z panvice vyberte a dajte do hrnca nabok. Do panvice doplňte ďalší olej a opečte na ňom papriku, po opečení pridajte k baklažánu. Rovnako postupujte aj s cuketou. Ako poslednú dáme do panvice rajčinu (môžete ju vopred olúpať sparením v horúcej vode), rajčinu podusíme a ochutíme sušeným cesnakom. Nakoniec do hrnca pridáme aj podusené rajčiny, nasekaný rozmarín a tymián, osolíme a okoreníme. Všetko spoločne prehrejeme a môžeme podávať.