Ratatouille

3. 11. 2021

Recept je vhodný pro: 2. fáze, 3. fáze

Francouzská klasika v podání tohoto ratatouille se může podávat jako příloha k normálním jídlům, ale i samotné.

Co potřebujete (1 porce):

- *1 rajče*
- *1 paprika (žlutá nebo červená)*
- *50 - 100 g cukety*
- *50 - 100 g lilku*
- *2 lžíce olivového oleje*
- *tymián*
- *rozmarýn*
- *špetka sušeného česneku*
- *sůl*
- *pepř*

Jak na to:

Tento recept spočívá v postupném opečení všech surovin tak, aby nakonec byly stejně upravené. Hlavní ingredience by měly být zastoupeny všechny ve stejném množství, upravte tedy jejich váhu dle váhy rajčete případně papriky.

1. Rajčata, papriku, lilek i cuketu nakrájejte všechny na přibližně stejně velké kostky.

2. Na rozehřátou pánev s nepřilnavým povrchem nalijte lžíci olivového oleje a nejprve opečte lilek, ten má trošku tužší konzistenci, proto pánev na chvíli přiklopte a mírně poduste.

3. Poté z pánve vyjměte a dejte do hrnce stranou.

4. Do pánve doplňte další olej a opečte na něm papriku, po opečení přidejte k lilku. Stejně postupujte i s cuketou.

5. Jako poslední dáme do pánve rajče (můžete jej předem oloupat spařením v horké vodě), rajče podusíme a ochutíme sušeným česnekem.

6. Nakonec do hrnce přidáme i podušené rajče, nasekaný rozmarým a tymián a osolíme a opepříme.

7. Vše společně prohřejeme a můžeme podávat.