

Ratatouille

Beata Lorencová

Ingrediencie:

- Cuketa
- Lilek
- Červená paprika
- Žlutá paprika
- Větší cibule (šalotka)
- 2 stroužky česneku
- Plechovka loupaných rajčat
- Pepř, sůl, tymián nebo bazalka
- Pečící papír
- Olivový olej



Na dno plechu rovnoměrně rozprostřeme plechovku s nadrobno nakrájenou cibulí, česnekem, osolíme, opeříme a dáme jednu lžici olivového oleje.

Vrstvíme jednotlivé plátky zeleniny, nakonec osolíme, opeříme, zakápneme olivovým olejem, přidáme bylinky, přikryjeme vystřiženým pečícím papírem podle tvaru plechu či keramické mísy. Pečeme do změknutí cukety.

Cca 45 min, 190 °C