Ratatouille od pani Zuzany

Recepty

Hlavné chody

Oslava

0 min

0

2.9

671

Budete potrebovať

Baklažán	1
Zelená cukina	1
Žltá cukina	1
Paprika	2
Zavárané rajčiny bez šupiek	1 konzerva
Rajčinový pretlak	1
Čerstvé rajčiny	4-5

Cibuľa	1
Cesnak	3-4 strúčiky
Zeleninový bujón Vitana	
Olej	pár kvapiek

Soľ, mleté čierne korenie, oregano, petržlenová vňať

Príprava receptu

Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Baklažány a cukinu nakrájame na tenké kolieska. Osolíme a necháme 15 minút stáť. Medzičasom nakrájame na tenké kolieska papriky a paradajky a pripravíme paradajkovú omáčku.

Na rozpálenom olivovom oleji orestujeme na kolieska nakrájanú cibuľu, pridáme paradajkový pretlak a konzervu zaváraných rajčín bez šupky. Dôkladne premiešame. Pridáme korenie: oregano, petržlenovú vňať, na jemno nakrájaný cesnak, soľ, mleté čierne korenie, zeleninový bujón. Premiešame a dusíme za občasného miešania odokryté pol hodinu.

Zatiaľ vymastíme olivovým olejom zapekacie misky. Vlejeme do nich hotovú omáčku a naukladáme kolieska zeleniny – striedame baklažán, cukinu, paradajku a papriku.
Zapekáme približne 1 hodinu. Môžeme posypať nastrúhaným parmezánom a podľa chuti pokvapkať olivovým olejom.

Cesnak sušený mletý

Jemný bujón - Zeleninový