

Cestovinový šalát s ratatouille

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na kocky nakrájanej cukety, baklažánu, červenej hrubostennej papriky osolíme, premiešame s olivovým olejom, rozmarínom a pečieme asi 20-30 minút na 200 stupňoch. Cestoviny uvaríme v slanej vode podľa návodu a zlejeme. Opláchneme studenou vodou. Na panvici si orestujeme na olivovom oleji 2 strúčiky roztláčeného cesnaku, pridáme rajčinový pretlak, pridáme upečenú zeleninu a necháme krátko povariť, aby sa chute premiešali. Zeleninu potom zmiešame s uvarenou cestovinou. Podávame ozdobené posekanou pažítkou.

Ingrediencie

- **PROCEL® - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g** - 250 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 500 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Baklažán** - 200 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Pažítka** - 8 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

