

# Cestovinový šalát s ratatouille

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Zeleninu nakrájame na kocky, osolíme, premiešame s olivovým olejom, rozmarínom a pečieme asi 20 – 30 minút na 200 °C. Cestoviny uvaríme v slanej vode podľa návodu a zlejeme. Opláchneme studenou vodou. Na panvici si orestujeme na olivovom oleji cesnak, pridáme paradajkový pretlak, cukor, vodu, upečenú zeleninu a necháme krátko povariť, aby sa chute premiešali. Zeleninu potom zmiešame s uvarenými cestovinami. Podávame ozdobené posekanou bazalkou.

## Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 300 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Baklažán** - 200 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 2 g
- **Kukuričné cestoviny - vretená 500 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

