

# Ratatouille so sardinkami

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Baklažán umyjeme, nakrájame na tenké kolieska, osolíme a necháme odstáť asi 30 minút, aby sa stratila jeho horkosť. Zvyšnú zeleninu umyjeme a nakrájame na tenké kolieska. Baklažán opláchneme a vysušíme. Zeleninu kladieme do špirály do okrúhlej formy vhodnej na pečenie. Okoreníme a posypeme provensálskymi bylinkami. Polejeme olivovým olejom. Prikryjeme a pečieme v rúre asi 60 minút. Potom odkryjeme a pečieme ďalších 30 minút až do zmäknutia zeleniny. Podávame so sardinkami.

## Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Baklažán** - 150 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Provensálske byliny** - 4 g
- **Sardinky v slnečnicovom oleji** - 160 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

