

Francúzsky ratatouille

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zeleninu očistíme a nakrájame na kolieska. Rozohrejeme rúru na 200 °C. Pekáč pokvapkáme olivovým olejom a dáme rozohriať do rúry. 2 strúčiky cesnaku si nakrájame na plátky, cibuľu na kocky, vložíme do rozohriateho pekáča a posypeme bylinkami. Necháme chvíľu rozvoňať. Vytiahneme pekáč a naukladáme naň kolieska zeleniny, striedame jednotlivé druhy. Vrátime späť do rúry a pečieme cca 25 minút.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Baklažán** - 100 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Provencálske byliny** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

