

Ratatouille

Apetit 4/2009

Ingredience

- olej olivový — 4 lžíce
- česnek — 3 stroužek
- 1 červená paprika na kostičky
- 1 žlutá paprika na kostičky
- 1 malá cuketa na kostičky
- ½ lilku na kostičky
- 1 oloupané rajče na kostičky
- mořská sůl, pepř
- tymián — 2 lžička
- 1 lžička nasekaného rozmarýnu
- 1 lžíce nasekané petrželky

Postup

V pánvi na oleji dvě minuty opékáme papriky. Pak přidáme cuketu, po třech minutách lilek spolu s bylinkami a česnekem. Po dalších dvou minutách rajče a vše tři minuty vaříme. Osolíme, opepříme, dle chuti lze i trochu přisladit.