

# Ratatouille



3. 11. 2021

Recept je vhodný pro: [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Francouzská klasika v podání tohoto ratatouille se může podávat jako příloha k normálním jídlům, ale i samotné.

Co potřebujete (1 porce):

- 1 rajče
- 1 paprika (žlutá nebo červená)
- 50 - 100 g cukety
- 50 - 100 g lilku
- 2 lžíce olivového oleje
- tymián
- rozmarýn
- špetka sušeného česneku
- sůl
- pepř

## Jak na to:

Tento recept spočívá v postupném opečení všech surovin tak, aby nakonec byly stejně upravené. Hlavní ingredience by měly být zastoupeny všechny ve stejném množství, upravte tedy jejich váhu dle váhy rajčete případně papriky.

**1.** Rajčata, papriku, lilek i cuketu nakrájejte všechny na přibližně stejně velké kostky.

**2.** Na rozehřátou pánvi s nepřilnavým povrchem nalijte lžici olivového oleje a nejprve opečte lilek, ten má trochu tužší konzistenci, proto pánvi na chvíli přiklopte a mírně poduste.

**3.** Poté z pánve vyjměte a dejte do hrnce stranou.

- 4.** Do pánve doplňte další olej a opečte na něm papriku, po opečení přidejte k lilku. Stejně postupujte i s cuketou.
- 5.** Jako poslední dáme do pánve rajče (můžete jej předem oloupat spařením v horké vodě), rajče podusíme a ochutíme sušeným česnekem.
- 6.** Nakonec do hrnce přidáme i podušené rajče, nasekaný rozmarým a tymián a osolíme a opepříme.
- 7.** Vše společně prohřejeme a můžeme podávat.