

Zeleninový pokrm Ratatouille

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1 ks	větší lilek
2 ks	menší cuketa
2 ks	červená nebo žlutá paprika
1 ks	malá dýně hokkaido
3 ks	cibule
	olivový olej
2 plechovky	loupaná krájená rajčata v konzervě
6 stroužků	česnek
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	čerstvé bylinky (bazalka, rozmarýn, tymián)



Postup přípravy

Lilek nakrájíme na plátky a osolíme je, aby pustily přebytečnou vodu. Mezitím si nakrájíme na plátky i cuketu, papriky, dýni a cibuli. "Vypocené" lilky osušíme a dáme opéct na olivový olej. Do zapékačké misky přendáme loupaná krájená rajčata z konzervy spolu s nasekaným česnekem a na ně vyskládáme střídavě plátky cukety, papriky, dýně, cibule i opečeného lilku. Ochutíme solí, mletým pepřem a nasekanými bylinkami. Vše zakapeme olivovým olejem a vložíme do rozehřáté trouby na 180°C, kde pečeme asi 40 minut dozlatova. Podáváme s čerstvým pečivem.

Poznámka: Ratatouille (vyslovujeme ratatuj) je **tradiční francouzský zeleninový pokrm**. Jeho jméno pochází z okcitánského slova ratatolha, což znamená míchaný pokrm. K základním ingrediencím patří rajčata, česnek, cibule, cukety, lilek, papriky a bylinkové koření. Ohledně způsobu přípravy se názory liší – někteří kuchaři opékají každou zeleninu zvlášť na pánvi a až na závěr vše spojí v konečný pokrm, jiní šéfkuchaři zase připravují plátky zeleniny dohromady v troubě.