

# Ratatouille

---



## Z prostého jídla zážitek pro gurmány

Svého proslavení nejenom u nás, ale i po celém světě dosáhla ratatouille především i díky stejnojmennému animovanému filmu, kde se z prostého pokrmu stal jedinečný gurmánský zážitek. A tak tomu při správné přípravě tohoto tolik univerzálního jídla vskutku je.

## Jak připravit ratatouille?

**Ratatouille vám bude chutnat teplá i studená.** Využít ji můžete jako přílohu k masu, těstovinám, zapéct do lasagní, na tousty, do slaných palačinek nebo ji vychutnávat s rýží i jen tak samostatně.

Jak už bylo zmíněno, **zásadní je výběr čerstvé zeleniny**, na které celý proces přípravy v podstatě stojí. **Základem je lilek, cuketa, paprika a rajčata. Chybět vám rozhodně nesmí co možná nejkvalitnější olivový olej a provensálské bylinky.** Jakmile seženete všechny tyto suroviny, můžete začít s přípravou:

- 1 větší cuketa
- 1 větší lilek
- 3 větší rajčata
- 3 papriky (ideálně různobarevné)
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku

- olivový olej dle potřeby
- 2 lžíce provensálského koření
- sůl a pepř

Veškerou zeleninu pokrájíme na větší kusy (kdo si chce dát obzvlášť záležet, udělá plátky). Jako první si na pánvi rozežřejme větší množství olivového oleje a vhodíme lilek, který se restuje nejdéle a vstřebává nejvíce oleje. Poté jej sundáme a vhodíme do kastrolu. Na pánev přilijeme další olej a orestujeme cuketu. Po změknutí opět stáhneme z ohně a stejným způsobem připravíme také papriky. Nakonec na pánev vhodíme na kusy pokrájenou cibuli a nahrubo pomačkaný česnek. Přidáme rajčata a pár minut podusíme. Znovu vše vmícháme do již připravené zeleniny, zasypeme provensálským kořením, dochutíme solí a pepřem a můžeme podávat. (Pokud jsme krájeli plátky, střídáme je krásně jeden za druhým.)