



Francouzský ratatouille



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Pierwsza sekcja

2 lžíce Provensálské bylinky Avokádo

1 cibule

2 stroužky česneku

1 lílek

sůl dle chuti

olivový olej

2 cukety

4 rajčata

2 papriky

Způsob přípravy

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kolečka. Rozehřejeme troubu na 200 °C. Pekáč pokapeme olivovým olejem a dáme rozežrát do trouby. Česnek si nakrájíme na plátky, cibuli na kostičky a vložíme do rozežrátého pekáče a posypeme bylinkami. Necháme chvíli rozvonět. Vytáhneme pekáč a naskládáme na něj kolečka zeleniny, střídáme jednotlivé druhy. Vratíme zpět do trouby a pečeme cca 25 minut.