

## Ratatouille

---

2 cibule  
2 cuketky (nejlépe zelenou a žlutou)  
3 barevné papriky  
3 stroužky česneku  
6 až 8 středně velkých rajčat nebo plechovka drcených  
1 dcl bílého vína  
sůl, pepř  
snítka čerstvého tymiánu, oregána, rozmarýny  
2 polévkové lžíce rajského protlaku  
4 polévkové lžíce oleje (nejlépe ze sušených rajčat)  
koření Ratatouille nebo Na sýry (nejlépe od Antonína)

Nejprve spaříme rajčata. (Špičku nakrojíme do kříže, zalijeme vroucí vodou, aby byla ponořená. Po asi 30 vteřinách slijeme a propláchneme studenou vodou). Pak je oloupeme, přepůlíme, vykrojíme tuhý střed a nakrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek na tenké plátky, cuketky na větší kousky, očištěné papriky na velikostí podobné kousky jako cukety. Nejprve orestujeme ve větším hrnci na polovině oleje cibulku do sklovata, přidáme papriky a restujeme asi 5 minut, zalijeme vínem a necháme odpařit. Přisypeme rajčata, vložíme bylinky (raději svázané provázkem) a dusíme dalších 5 minut. Pokud nemáme čerstvé bylinky, použijeme třeba provensálskou směs nebo co máme rádi. Mezitím na druhé polovině oleje orestujeme cuketky a česnek za stálého míchání v jiné nádobě. Papriky i cukety by měly zůstat "al dente"! Všechno smícháme, bylinky vyjmeme, dochutíme solí, pepřem. Podáváme nejlépe s pečivem.

Tip: Obměnou místo cuket může být použití cca půl balíčku mražených fazolových lusků.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---