

Ratatouille



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** luka
- **1** cenbijelog luka
- **1** tikvica
- **2** paradajza
- **2** krompira
- **1 kašika** putera
- **zacin** iso
- biber
- mješavina zacina
- origano ili peršun
- **par** cesira

Priprema

Zagrijati pecnicu na 200 C. Vatrostalnu posudu premazati puterom. Sitno narezati luk, pa staviti na dno posude. Svo povrce oprati i ocistiti, krompir oguliti, pa narezati na kriške. Redati, dok se sastojci ne utroše. Zaciniti, po ukusu. Prekriti folijom i peci oko 30-tak minuta.

Zatim, skinuti foliju posuti ribanim sirom i vratiti u pecnicu. Peci još nekih 20 minuta. Poslužiti uz peceno meso!

Savet