

Ratatuli



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** zelena paprika
- **1/2** šoljekanog paradajza
- **3** kašike kecapa
- **150 ml** posoljene vode
- **1** plavi patlidžan
- **2** tikvice
- **2** paradajza
- **maloulja** i bosiljka

Priprema

Pržiti luk sa paprikom na malo zagrejanog ulja. Kada se malo uprži dodati kuvani paradajz i kecap. Ostaviti na ringli još 10 minuta. Patlidžan iseci sa korom na kriške, pa staviti u posoljenu vodu 30 minuta da izgubi gorčinu. Iseci paradajz i tikvice na kriške. U dno vatrostalne cinije sipati isprženi luk, papriku, kuvani paradajz i kecap. Preko šareno re?ati patlidžan, tikvice i paradajz.

Preliti sa malo ulja i bosiljka i peci u rerni oko 30 minuta.

Savet

Naš specijalitet dana :-) odli?an je i za post