

## Spicy Ratatouille



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je::

- **4 kašik** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1** crvena paprika
- **2** žute paprike
- **1** patlidžan
- **1** manja tikvica
- **1** paradajz
- **4** cenabijelog luka
- **250 ml** pasiranog paradajza
- **1/2 kašičice** cilija
- **po ukusu** soli
- **malobibera**
- **maloorigana**

### Priprema

U tavi zagrijati ulje. Dodati sitno rezan luk; kada postane staklast dodati narezane paprike. Pržiti par minuta.

Patlidžan možete (ali i ne morate) oguliti i narezati na kockice. Dodati u tiganj, zajedno sa narezanom tikvicom. Pržiti 4-5 minuta, pa dodati paradajz (oljušten i narezan), kao i protisnut češnjak. Zaciniti (so, biber, mljeveni cili, origano). ?ilija dodajte po vlastitom ukusu... Dinstati par minuta, pa dodati i pasirani paradajz. Krckati par minuta.

Vatrostalnu posudu premazati uljem, pa sipati smjesu. Posuti origanom.

Zapeći u pecnici, zagrijanoj na 200 C, nekih 20-tak minuta.

Ovo vegetarijansko jelo, porijeklom iz Provanse, možete poslužiti uz kuhan pirinac, palentu, krompir ili tjesteninu... Odlican je i uz prepečen tost.

### **Savet**

Ratatouille možete pripremiti i u većoj količini; okus je čak i bolji narednog dana! Ostaci se mogu čuvati u frižideru, u hermetički zatvorenoj posudi, do 4 dana. Ili zamrznuti; tako da imate sačuvan "okus ljeta", kada dođe hladnije vrijeme.