

Spicy Ratatouille



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **4 kašikem maslinovog ulja**
- **1 glavicacrнog luka**
- **1 crvena paprika**
- **2žute paprike**
- **1 patlidžan**
- **1 manja tikvica**
- **1 paradajz**
- **4 cenabijelog luka**
- **250 ml pasiranog paradajza**
- **1/2 kašicice cecilija**
- **po ukususoli**
- **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 narezanim tikvicom. Pržiti 4-5 minuta, pa dodati paradajz (oljušten i narezan), kao i protisnut cešnjak. Zaciniti (so, biber, mljeveni cili, origano). ili dodajte po vlastitom ukusu... Dinstati par minuta, pa dodati i pasirani paradajz. Krckati par minuta.

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

Zapeci 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 prepecen tost.

Savet

Ratatouille možete pripremiti i u veoj koliini; okus je ak i bolji narednog dana! Ostaci se mogu uvati u frižideru, u hermetiki zatvorenoj posudi, do 4 dana. Ili zamrznuti; tako da imate sauvan "okus ljeta", kada doe hladnije vrijeme.