

Ratatouille s kuskusem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V pánvi orestujeme na olivovém oleji ze skleničky se sušených rajčat na měsíčky nakrájenou cibuli. Asi po minutě přidáme na plátky nakrájený 2 stoužky česneku česneku. Vzápětí přidáme na kostičky nakrájený lilek a papriku, nakonec přidáme cuketu. Vše osolíme, opepříme, podlijeme asi 70 ml vody, přidáme bylinky a dusíme asi 15 minut. Poté sundáme ze sporáku a přidáme nasekaná sušená rajčata. Kuskus si připravíme jednoduše, půl hrnku kuskusu zalijeme vroucí vodou, přidáme trochu soli a lžící oleje a zakrytý ho necháme pár minut změkknout.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 300 g
- **Lilek** - 300 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 2 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Kuskus 500 g** - 125 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

