

Ratatouille se sardinkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Lilek omyjeme, nakrájíme na tenká kolečka, osolíme a necháme odstát asi 30 minut, aby se ztratila jeho hořkost. Zbylou zeleninu omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka. Lilek opláchneme a vysušíme. Zeleninu klademe do spirály do kulaté formy vhodné na pečení. Okořeníme a posypeme provensálskými bylinkami. Polijeme olivovým olejem. Přikryjeme a pečeme v troubě asi 60 minut. Potom odkryjeme a pečeme dalších 30 minut až do změknutí zeleniny. Podáváme se sardinkami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Lilek** - 150 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Sardinky v olivovém oleji 120 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Provensálské koření 15 g** - 4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

