



JERNEJ KITCHEN

RATATOUILLE (ZELENJAVNA ZLOŽENKA)

Ratatouille je čudovita poletna zelenjavna zloženska, ki izvira iz Francije. V njej najdemo jajčevce, papriko, bučko in paradižnik. Primerna tudi za vegane.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	75	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

RATATOUILLE

- 3 paradižniki
- 2 podolgovati papriki
- 1 jajčevec
- 1 bučka
- 1 čebula
- 3 žlice oljčnega olja
- 1 žlica jabolčnega kisa
- 400 g sesekljanega paradižnika v pločevinki
- 1 žlica mešanice svežih zelišč (naprimer timijan, origano, bazilika)
- sveža bazilika, za postrežbo
- 3 stroki česna

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji pekač
- kuhinski nož
- rezalna deska
- večja ponev
- papirnata brisača

SPEČEMO PARADIŽNIK IN PAPIKO

Pečico segrejemo na 220 °C. Na večji pekač damo cele paradižnike in celi papriki. Postavimo v segreto pečico, kjer na srednji rešetki pečemo 12 - 15 minut.

JAJČEVEC, BUČKA IN ČEBULA

Jajčevce in bučko narežemo na centimeterske kocke. Čebulo olupimo in sesekljamo. Večjo ponev z oljčnim oljem pristavimo na močan ogenj. Dodamo jajčevce, bučko in čebulo ter na močnem ognju med rednim mešanjem pražimo 8 - 10 minut.

SPEČEMO RATATOUILLE

Pečen paradižnik in papriki olupimo. Pomagamo si s papirnato brisačko. Narežemo na manjše kose ter dodamo k jajčevcem v ponvi. Dodamo še sesekljan česen, jabolčni kis in bio paradižnik iz pločevinke. Začinimo s svežimi zelišči ter soljo in poprom. Vse dobro premešamo in postavimo v pečico na srednjo rešetko. Pečemo 1 uro pri 170 °C.

POSTREŽEMO

Ratatouille vzamemo iz pečice in še toplega postrežemo. Poljubno posujemo s svežo baziliko in postrežemo kot glavno jed ali prilogo.