Ratatouille po česku

Recepty

Hlavní chody

Rychlé večeře

15 min

0



3.1

2225

Budete potřebovat

olivový olej	60 ml
Masox	1 kostka
cibule	100 g
česnek	4 stroužky
červená kapie	300 g
cuketa	300 g
lilek	300 g

rajčata	300 g
rajčata z konzervy	200 g
piniové oříšky	50 g
čerstvá bazalka	

Příprava receptu

V horkém olivovém oleji rozmícháme Masox, dokud se nerozpustí. Poté na oleji orestujeme cibuli nakrájenou na drobno, plátky česneku, proužky červené kapie a plátky cukety a lilku. Vše restujeme cca 3 minuty. Nakonec přidáme nakrájená rajčata a povaříme asi 2 minuty. Při servírování zdobíme piniovými oříšky a čerstvou nasekanou bazalkou.



Masox 6 kostek