RATATUJ IZ PEČICE

Sestavine:

- 1 bučka
- 1 jajčevec
- 250 ml paradižnikove omake
- korenček
- sveži sir
- mocarela
- rdeča paprika
- olivno olje
- sol in poper
- svež origano

Priprava ratatuj zavitkov

Na koščke narežemo bučko in jajčevec in ju na nekaj kapljicah olja popečemo v ponvi. Korenček in rdečo papriko narežemo na trakce in ju prav tako na hitro popečemo, saj mora zelenjava še vedno biti malo hrustljava. Sveži sir narežemo na trakce.

Namastimo pekač ali uporabimo papir za peko in pričnemo s sestavljanjem ratatuja. Na vsak kos bučke ali jajčevca položimo popečeno zelenjavo in nekaj kosov sira ter oblikujemo v rolico. Uporabimo primerno količino nadeva za vsak kos bučke. Če imamo večje bučke, lahko uporabimo več nadeva. Paradižnikovo omako vlijemo v pekač in dodamo ratatuj rolice. Posujemo z naribano mocarelo in za 20-30 minut pečemo na 220 °C, dokler mocarela ne postane zlato rjava.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s siri najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Morska sol

Kupite na Kefirko.com

Posoda za sir

Kupite na Kefirko.com

Rezalnik zelenjave

Kupite na Kefirko.com

BIO črni poper

Kupite na Kefirko.com