



Ratatouille s grilovanou polentou

veganský	Snadné	55 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
-----------------	---------------	-----------------	--------------------	-------

Ingredience

100 g polenty
 600 ml vody
 2 lžíce olivového oleje
 sůl mořská jemná 1 kg
 COUNTRY LIFE
 2 cukety - na ratatouille
 1 lilek - na ratatouille
 2 červené papriky - na ratatouille
 1 žlutá paprika - na ratatouille
 3 červené cibule - na ratatouille
 4 větvičky tymiánu - na ratatouille
 2 větvičky rozmarýnu - na ratatouille
 2 hvězdičky badyánu - na ratatouille
 3 bobkové listy - na ratatouille
 1 plechovka - na ratatouille
 3 agávového sirupu - na ratatouille
 60 ml balzamikového octa - na ratatouille
 sůl
 olivový olej na opékání

Jak na to?

1. Do jemně vroucí osolené vody vsypejte opatrně polentu a za stálého míchání vařte do zhoustnutí. Nakonec vmíchejte lžící olivového oleje, kaši vlijte na pekáček a dejte do chladu ztuhnout.
2. Cukety, lilek, a papriky nakrájejte na menší kousky, cibuli na tenké proužky.
3. V kastrolu rozehejte olej a zeleninu prudce opečte. Přidejte tymián, rozmarýn, badyán, bobkový list a loupaná rajčata. Pomalu vařte asi 35 minut.
4. V kastrůlku zahřejte sirup, až začne bublat. Přilijte balzamikový ocet a svařte na polovinu objemu. Směs přilijte k zelenině a vařte ještě 10 minut.
5. Vychladlou a ztuhlou polentu nakrájejte a opečte na pánvi nebo v troubě.