

Zapečené zeleninové ragú s krutony a sýrem Madeland

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 100 g červené papriky
- 100 g cherry rajčat
- 100 g cukety
- 100 g lilku
- 50 g cibule
- 2 lžičky olivového oleje
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička čerstvého tymiánu
- 1 lžička čerstvého rozmarýnu
- 2 bobkové listy
- 1 lžička čerstvé bazalky
- 200 g bagety
- 100 g sýru Madeland
- 500 g drcených rajčat
- 2 lžičky bílého vinného octa
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- pepř



Návod na přípravu:

Papriku, cuketu a lilek nakrájíme na větší kostky a orestujeme na olivovém oleji. Přidáme na plátky pokrájenou cibuli, česnek a drcená rajčata. Dochutíme octem, cukrem, solí, pepřem a přidáme natrhanou čerstvou bazalku. Tymián, rozmarýn a bobkový list svážeme nití, vhodíme do omáčky a vaříme 15–20 minut. Po uvaření vyndáme bylinky a omáčku přelijeme do zapékací misky. Bagetu nakrájíme na silnější plátky a v pánvi orestujeme na sucho. Sýr Madeland nakrájíme na malé kostičky a společně s nakrájenou bagetou poklademe na ragú. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 20 minut.