

Apetit  
rozdává  
dárky  
v hodnotě  
380000Kč

# Ratatouille ve fritéze Philips

ZDRAVÉ FRITOVÁNÍ S MINIMEM TUKU

Prohlédněte si videorecept a najděte v něm odpověď na soutěžní otázku: Z jaké oblasti Francie pochází ratatouille?

Vyhrajte 3x  
fritézu Philips AirFryer  
v hodnotě 4699Kč

- ✓ technologie Rapid Air umožňuje fritování bez oleje
- ✓ oddělovač potravin pro současné fritování různých jídel tak, aby se nepomíchala
- ✓ nastavitelná teplota, časovač na 30 minut, signál „hotovo“ a automatické vypnutí

Více na [www.philips.cz](http://www.philips.cz)



## Ratatouille s vepřovými kotletami

PŘÍPRAVA 10 MINUT, FRITOVÁNÍ  
15 MINUT, PRO 4 OSOBY, VELMI  
SNADNÉ ✨

- 200g cukety
- 1 menší lilek
- 2 žluté papriky
- 4 větší rajčata
- 1 cibule, oloupaná
- 2 stroužky drčeného česneku
- 4 čajové lžičky sušeného provensálského koření
- 4 smažené vepřové kotlety k podávání čerstvě mletý černý pepř
- sůl
- 2 lžíce panenského olivového oleje

Přístroj Philips AirFryer předehřejeme na 200°C. Žlutou papriku, rajčata, cuketu a lilek opláchneme, osušíme a nakrájíme na stejně velké kostičky, o straně zhruba 2cm. Na kostičky nakrájíme i oloupanou cibuli. Zeleninu nasypeme do mísy, přidáme drčený česnek, provensálské koření, osolíme (cca ¼ lžičky soli) a opepříme podle chuti. Zalijeme 2 lžícemi olivového oleje a vše promícháme. Zeleninu přesypeme do koše fritézy a vrátíme ho zpět do Philips AirFryer. Nastavíme časovač na 15–18 minut a necháme fritézu pracovat – ratatouille průběžně kontrolujeme a jednou promícháme. Podáváme ke grilované kotletě.



Celý recept na ratatouille najdete na [www.apetitonline.cz/pomocnici](http://www.apetitonline.cz/pomocnici)



SPAR  
PREMIUM

Každý den může být chutnější...