

velikosti sousta. Rajčata nakrojíme křížem, dáme do misky a spaříme vařící vodou cca 20 sekund. Poté zchladíme studenou vodou a nyní je můžeme lehce zbavit slupky. Dužinu nakrájíme na kousky.



V kastrolu rozpálíme dvě lžíce oleje a nejprve vhodíme lilek, který opékáme asi 5 minut do zezlátnutí. Lilek vyndáme, přidáme lžící oleje a stejně dlouho opékáme cuketu. Vyndáme a stejný postup opakujeme i s paprikou. Do prázdného kastrolu přidáme zbývající olej a smažíme cibuli, následně i s česnekem. Jen co se česnek rozvoní, vmícháme vinný ocet a cukr, rajčata a bazalkové lístky. Nyní vhodíme zpátky všechnu dříve opečenou zeleninu, osolíme, opepříme a zahříváme posledních 5 minut. Zelenina by neměla ztratit barvu.

Maso po dopečení a vyndání z trouby, zabalíme do alobalu a necháme odpočinout, aby šťáva rovnoměrně prostoupila masem. Po 10 minutách maso nakrájíme na tenké plátky a podáváme spolu s ratatouille a pečivem či bramborovou přílohou.