



# Zeleninové špízy ratatouille s bylinkovou polentou

asi 10 kusů



střední obtížnost

do 60 minut



## Přísady:

### Na plech:

olivový olej

### Bylinková polenta:

1 ks šalotka  
2 PL olivový olej  
400 ml zeleninový vývar  
125 g polenta (kukuřičná krupice)  
3 větévky rozmarýn  
5 větévky tymián čerstvý  
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker sůl  
pepř černý čerstvě mletý

### Zeleninové špízy ratatouille:

asi 20 kusů rajčata koktejlová  
asi 500 g papriky žlutá  
1 ks cuketa (asi 250 g)  
150 g lilek  
3 větévky rozmarýn  
4 větévky tymián čerstvý  
asi 8 PL olivový olej  
sůl  
pepř černý čerstvě mletý

### Kromě toho:

asi 10 ks kovové špízy

## 1 Bylinková polenta:

Šalotku očistíme a nakrájíme úplně na jemno. V hrnci rozežřejeme olej a podusíme na něm šalotku. Přilijeme zeleninový vývar a přivedeme k varu. Metličkou vmícháme kukuřičnou krupici a necháme nabobtnat podle návodu. Bylinky omyjeme a nasekáme na jemno, promícháme spolu s krémem VEGA a dochutíme solí a pepřem. Prkénko navlhčíme vodou a do hladka obalíme potravinářskou fólií. Na ni nanese hmotu do tvaru obdélníku (cca 12 x 15 cm) a necháme vychladnout.

## 2 Zeleninové špízy ratatouille:

Rajčata omyjeme. Papriky očistíme a pokrájíme na přibližně 20 stejně velkých kousků. Cuketu omyjeme a pokrájíme na 10 plátků. Lilek omyjeme, podle velikosti přepůlíme nebo rozčtvrtíme a pokrájíme na 10 kousků. Bylinky omyjeme, nasekáme a ve velké míse smícháme s olivovým olejem, solí a pepřem. Přidáme zeleninu a vše důkladně promícháme. Přikrytou zeleninu marinujeme 1 až 2 hodiny.

## 3 Bylinkovou polentu nakrájíme na čtverečky o velikosti cca 3 x 3 cm, které střídavě se zeleninou napichujeme na špízy. V průběhu grilování obracíme.





Tip:

- Špízy můžete opéct také na pánvi.

