

Sicilská plněná rajčata a balkánský Ajvar

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 rajčat
6 lžic olivového oleje
2 cibule
2 stroužky česneku
120 g strouhanky
8 filetů ančoviček
3 lžíce oliv
petrželka
oregano
4 lžíce nastrouhaného parmezánu
Balkánský Ajvar
2 lilky
6 kapií
6 stroužků česneku
2 citróny (šťáva)
150 ml oleje
sůl
pepř
pečivo

Postup

Rajčata seřízneme a vydlabeme vnitřek. Cibuli a utřený česnek orestujeme. Odstavíme, vmícháme strouhanku, nakrájené ančovičky, petržel, oregano, olivy, sůl a pepř. Rajčata naplníme, dáme do zapékací mísy, posypeme parmazánem, zakápneme olejem a pečeme.

Balkánský Ajvar:

Papriky a lilky nakrájíme na čtvrtiny a pečeme asi 30 minut. Papriky oloupeme, lilky zbavíme slupky, vše dáme do mixéru a s česnekem rozmixujeme. Směs dáme do hrnce, přidáme citron, olej, osolíme, opepříme a vaříme, až se obsah zredukuje. Necháme vychladnout a podáváme namazané na bílé pečivo.