Cukety po řecku

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600-800 g cukety
2 velké cibule
4 rajčata
2-3 stroužky česneku
0,5 šálku oleje, (olivový nebo slunečnicový).
60 g strouhaného sýra
lžičku tymiánu
lžičku rozmarýnu
strouhanku
petrželku.

Postup

Cukety očistíme, seřízneme konce a nakrájíme na 1 cm silné plátky. Oloupanou cibuli nakrájíme na silnější kolečka. Rajčata spaříme, oloupáme a nakrájíme. Zapékací mísu vymastíme částí oleje, vysypeme strouhankou, vložíme do ní vrstvu cuket, přidáme vrstvu cibule a rajčat. Vrstvy posypeme kořením, nadrobno nakrájenou petrželkou, osolíme a ochutíme prolisovaným česnekem. Poslední vrstvu posypeme strouhaným sýrem a pokapeme zbylým olejem. Ve středně vyhřáté troubě zapékáme asi 40 minut.