

Rajčatové toasty s česnekem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

pepř

2 velká rajčata

2 stroužky česneku

4 lžíce olivového oleje

1 cibule

40 g parmezánu

4 krajíce chleba

bazalky

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Slupku rajčat křížem nakrojíme a přelijeme je vařící vodou. Minutu blanšírujeme, potom rajčata prudce ochladíme a sloupneme slupku. Rajčata rozpůlíme, vykrojíme tvrdé zbytky stonků a jádérka vydlabeme lžící. Dužninu nakrájíme na malé kostičky. Oloupeme a drobně pokrájíme cibuli. Spolu s kousky rajčat ji vhodíme do pánve s rozpálenou lžící oleje a 4 minuty dusíme. Osolíme a opepříme. Oloupeme česnek a nasekáme na kousky. Rozpálíme 3 lžíce oleje a česnek na něm osmahneme. Na ochuceném oleji potom osmažíme zlatavé topinky. Na opečený chléb rozdělíme rozvařená rajčata. Otrháme lístky bazalky a nasekáme je. Posypeme jimi toasty. Navrch dáme trošku strouhaného parmezánu.