

Crespelle s rajčatovou náplní

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g hladké mouky

375 ml minerálky

2 vejce

sůl

olej na smažení

2 cibule

2 stroužky česneku

3 lžíce olivového oleje

725 ml loupaných rajčat

100 ml rajského protlaku

pepř

sladká paprika

bazalka

230 ml oliv plněných paprikami

200 g čerstvého sýra

30 g strouhaného parmezánu

Postup

Na crespelle si připravíme těsto z hladké mouky, minerálky, vajec a soli. Pánev o průměru cca 20 cm potřeme lehce olejem a postupně na něm upečeme 6 omelet. Necháme vychladnout. Cibule i česnek oloupeme a najemno pokrájíme. Olivový olej rozejdeme, cibuli a česnek na něm krátce orestujeme, přidáme rajský protlak a kousky rajčat, promícháme a vše cca 5 minut povaříme. Bazalku nakrájíme. Plněné olivy necháme okapat a nasekáme na látky. Čerstvý sýr nakrájíme na kostičky. Sýr a olivy přimícháme k rajčatům, prohřejeme a asi 0,6666666666666667 směsi potřeme palačinky. Posypeme polovinou bazalky a pevně zavineme. Potom je nakrájíme na široká kolečka a narovnáme do nízkého pekáčku řeznou stranou dolů. Mezery v pekáčku vpylníme zbylou rajčatovou směsí a nakonec posypeme strouhaným parmezánem. Crespelle zapékáme v předem vyhřáté troubě (200) asi 20 minut. Před podáváním ozdobíme zbylou bazalkou