

Nakládaná rajčata

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 stroužky - česnek

sůl

pepř

12 ks jarní cibulka

1 lžíce hnědý cukr

1 kg rajče (masitá)

4 lžíce bazalkový olej

1 lžíce lihový ocet

0,5 lžíce bylinky - sušené

Postup

Rajčata oloupeme, rozkrojíme na čtvrtiny a zbavíme je vnitřku se semeny. Cibulky oloupeme, cibuli odřízneme a rozpůlíme. Česnek oloupeme a nasekáme najemno. Připravíme si asi 4 malé zavařovací sklenice s víčky.

Troubu předehřejeme na 175 °C a vysoký plech naplníme asi do výšky 3 cm vodou.

Ve velkém hrnci rozejdeme olej a cibuli s česnekem v něm krátce orestujeme. Přidáme rajčata, ocet, cukr, sůl a koření a pepř a za občasného míchání směs přivedeme k varu. Pak zeleninu dusíme asi 15 minut. Občas mícháme. Po 15 minutách směs dochutíme a naplníme jí připravené zavařovací sklenice. Ty položíme na plech a dáme do trouby.

Jakmile začne rajčatová směs ve sklenicích vařit, snížíme teplotu na 150 °C a pečeme je dalších 30 minut.

Pak je necháme vychladit.

Poznámka

Nakládaná rajčata se dají použít při vaření i jako ozdoba jednohubek.